

Le Guide Culinaire

ÉMILE COLIN ET Cie — IMPRIMERIE DE LAGNY

BIBLIOTHÈQUE PROFESSIONNELLE

Le Guide Culinaire

AIDE-MÉMOIRE DE CUISINE PRATIQUE

Par A. ESCOFFIER

AVEC LA COLLABORATION

De MM. Philéas GILBERT et Émile FETU

Je place ce livre sous le patronage posthume de Urbain Dubois et Emile Bernard, en témoignage de mon admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'Art Culinaire.

A. E.

DEUXIÈME ÉDITION

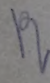


A. Escoffier

COLLABORATEURS CORRESPONDANTS :

B. REBOUL, A. SUZANNE, Ch. DIÉTRICH, A. CAILLAT

Dessins de V. Morin.



Avant-Propos

Il y a vingt ans que je soumis l'idée de ce livre à notre cher et regretté maître Urbain Dubois, qui m'engagea vivement à la réaliser. Mais, absorbé par de multiples occupations, ce ne fut qu'en 1898 que j'en jetai les premières assises en collaboration avec M. Philéas Gilbert. Bientôt rappelé à Londres pour l'ouverture du Carlton-Hôtel, et pris tout entier par l'installation et la mise en marche du service des cuisines de cette importante maison, je dus remettre à des temps plus calmes la réalisation de notre projet.

Maintes fois, depuis, je fus engagé à le continuer ; et c'est sur les instances de nombreux collègues, et sûr du dévouement amical des collaborateurs qui, spontanément, sont venus m'apporter leur concours, que j'ai repris l'œuvre au point où, avec Ph. Gilbert, nous l'avions laissée en 1898. Je dois aux encouragements des uns, à la ténacité persévérante des autres, d'avoir pu mener à bonne fin cette colossale besogne.

J'ai voulu faire un outil plutôt qu'un livre et, tout en laissant à chacun la liberté d'établir sa façon d'opérer selon ses vues personnelles, j'ai tenu à fixer quelles sont, en principe, les bases traditionnelles du travail. Pour l'accomplissement de cette tâche ardue, la collaboration désintéressée de collègues, tout désignés

pour le faire par leurs travaux antérieurs de Bibliographie culinaire, m'a été précieuse. A leur savoir et à leur expérience professionnels, j'ai ajouté mon expérience personnelle et les résultats de quarante années de pratique entièrement consacrées à des recherches dans toutes les branches de l'art culinaire.

Si cet ouvrage n'est pas encore ce que je rêvais qu'il fût, et ce qu'il deviendra un jour, il n'en est pas moins en état de rendre d'importants services à nos collègues et, dans ce but, je l'ai mis à la portée de toutes les bourses, surtout des petites, car c'est aux jeunes gens que je le destine particulièrement ; à ceux qui, débutant aujourd'hui, seront dans vingt ans à la tête de la corporation.

Je n'ai pas voulu en faire un ouvrage luxueux, un livre de bibliothèque, mais un compagnon de tous les instants, sans cesse à portée de la main, et dont les avis éclairés seront précieux toujours.

Bien qu'il comporte près de 5.000 formules, je n'ai pas la prétention d'affirmer que ce guide soit complet. Le serait-il aujourd'hui d'ailleurs, qu'il ne le serait plus demain, car le progrès marche, et chaque jour enfante des formules nouvelles. Tout ce que l'on peut faire pour remédier à cet inconvénient, c'est de le tenir à jour, en enregistrant les nouveautés, et en remédiant aux oublis inévitables à chaque édition ; c'est ce que je compte faire en faisant appel à mes lecteurs, sans distinction, pour me signaler ce qui leur semblera susceptible de l'être.

Ami de longue date de MM. Urbain Dubois et Emile Bernard, dont les grandes ombres emplissent encore l'horizon culinaire, je tiens à placer ce livre sous leur patronage posthume. Et je suis heureux de pouvoir affirmer ici, avec une nouvelle force, mon admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'art culinaire.

Les circonstances me réservaient l'honneur d'apporter au genre de service innové par eux, des modifications profondes, destinées à le mettre en rapport avec les nécessités de la vie

ultra-rapide qui est celle de nos jours. Le premier, j'ai été amené, par la force des choses, à supprimer les socles, à créer de nouvelles méthodes de dressage simplifié et, pour appliquer ces méthodes, à créer également un nouveau matériel. Or, je puis le dire sincèrement : pas plus aujourd'hui qu'au temps où je pratiquais les somptueux dressages préconisés par Dubois et Bernard, je n'ai cessé de me croire en parfaite communauté d'idées avec eux. Les hommes de génie qui, admirateurs du grand Carême, n'avaient cependant pas hésité à réformer de son œuvre tout ce qui n'était plus en harmonie avec les tendances de leur époque, furent les premiers à comprendre que la nécessité s'imposait de simplifier leurs propres méthodes, tout comme la même nécessité s'imposera dans un temps plus ou moins long pour celles que nous préconisons ici. Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode, et est instable comme elle.

Mais ce qui existait déjà au temps de Carême, qui existe encore de nos jours, et qui existera aussi longtemps que la cuisine elle-même, c'est le FONDS de cette cuisine ; car si elle se simplifie extérieurement, elle ne perd pas de sa valeur, au contraire. Et les goûts s'affinant sans cesse, elle-même s'affine perpétuellement pour les satisfaire. Pour combattre les désastreux effets de la suractivité moderne sur les centres nerveux, elle deviendra même plus scientifique et plus précise.

Or, j'affirme que, plus elle progressera, en ce sens, et plus grandiront, dans l'esprit des cuisiniers, les trois hommes qui, au dix-neuvième siècle, ont eu le plus d'influence sur ses destinées. Car Carême, Dubois et Bernard, que l'on ne considère trop souvent qu'au point de vue de leurs travaux artistiques, étaient tout autant supérieurs sur le fond même de l'art.

Certes, nous devons à Gouffé, à Favre, à Hélouis et à Reculet, pour ne citer que quelques-uns de ceux qui ne sont plus, des œuvres d'une incontestable valeur ; mais aucune de ces œuvres ne

saurait être mise en parallèle avec ce chef-d'œuvre qu'est la Cuisine classique.

En offrant ce nouveau livre à mes collègues, c'est un devoir pour moi de leur recommander l'étude attentive des immortels ouvrages de ces grands Maîtres, ainsi d'ailleurs que les autres ouvrages et publications culinaires. Ainsi que l'exprime si bien le dicton populaire : « on n'en sait jamais trop ». Plus on apprend, plus on s'aperçoit qu'on a besoin d'apprendre encore, et l'étude, outre qu'elle ouvre l'esprit de l'ouvrier, lui fournit un moyen facile de se perfectionner dans la pratique de notre art.

Le seul bénéfice que je désire tirer de cet ouvrage, la seule récompense que j'ambitionne, est de voir, sur ce point, mes conseils écoutés et suivis par ceux auxquels ils sont destinés.

A. Escoffier.

1er novembre 1902.



INTRODUCTION A LA DEUXIEME ÉDITION

Au seuil de la deuxième édition d'un ouvrage auquel la faveur de nos collègues assura un succès dépassant nos plus ambitieuses espérances, ce nous est un impérieux devoir d'exprimer à ceux-ci notre profonde gratitude et de remercier nos lecteurs, aussi bien ceux dont nous avons recueilli les précieuses approbations que ceux qui nous honorèrent de critiques utiles, dont nous nous sommes efforcés de tenir compte dans la mesure où elles nous ont paru justifiées.

Afin de reconnaître la bienveillance du public rien ne nous a coûté pour augmenter la valeur technique de cet ouvrage; pour remédier à divers défauts où nous avait obligés le désir de créer un classement logique des mets et pour serrer le plus près possible, sans nuire à la clarté des théories ou des formules, les sujets que notre plan nous obligeait à traiter brièvement. Nous avons ajouté aux textes revus nombre de recettes nouvelles dont le plus grand nombre, dans leurs modes de préparation et dans leur dressage, s'inspirent des exigences de la clientèle contemporaine, et tiennent compte, pour autant que cela est raisonnable et possible, de ses tendances vers un service de plus en plus accéléré. Ces tendances se sont tellement accentuées depuis quelques années qu'elles méritent de retenir notre attention; un examen sérieux de leur influence sur les services modernes, ne sera nullement déplacé ici.

L'Art Culinaire, pour la forme de ses manifestations, dépend de l'état psychologique de la société; il suit nécessairement et sans pouvoir s'y soustraire les impulsions qu'il reçoit de celle-ci. Là, où

la vie, aisée et facile n'est troublée par aucune préoccupation, où l'avenir est assuré et à l'abri des chances de la fortune, l'Art Culinaire prend toujours un développement considérable, parce qu'il contribue à l'un des plus agréables parmi les plaisirs qu'il soit donné à l'homme de goûter.

Au contraire, là où la vie est active, où les mille soucis de l'industrie et du négoce accaparent l'esprit de l'homme, celui-ci ne peut donner à la bonne chère qu'une place restreinte dans ses préoccupations. Le plus souvent la nécessité de se nourrir apparaît, aux gens emportés par le tourbillon des affaires, non plus comme un plaisir mais comme une corvée; ils considèrent comme perdu le temps passé à table et ce qu'ils exigent avant tout de ceux qui ont charge de les sustenter, c'est surtout de ne jamais les faire attendre.

On peut, et on doit, déplorer de telles habitudes. Ne serait-ce qu'au point de vue de la santé des convives, dont l'estomac est appelé à en supporter les conséquences, elles sont absolument blâmables. Mais il est hors de notre pouvoir de les refréner; tout ce que peut, en pareil cas, la science culinaire, c'est de pallier, dans la mesure du possible, par la perfection de ses produits, les imprudences des hommes.

Le client exigeant d'être servi rapidement, nous n'avons pas d'autre alternative que de lui donner satisfaction ou de le perdre; ce que nous lui refuserions en ce sens, le concurrent le lui donnerait. Nous sommes donc obligés de nous plier à sa fantaisie. Si nos méthodes habituelles de travail, si notre genre de service ne se prêtent pas à cette obligation, il nous faut résolument les réformer. Une seule chose doit demeurer immuable, intangible : c'est la qualité *des mets; c'est la valeur savorique des fonds de cuisine, base de notre travail. Nous avons déjà commencé la réforme dans le dressage; une foule d'impédimenta ont disparu ou vont disparaître des services modernes: les socles, les bordures, les hâtelets, etc. On ira plus loin encore dans cette voie comme nous le montrerons tout à l'heure. Nous porterons la simplicité à ses dernières limites; mais en même temps nous augmenterons la valeur savorique et nutritive des mets; nous rendrons ceux-ci plus légers, plus facilement digestibles pour les estomacs affaiblis; nous les concentrerons; nous les dépouillerons de la plus grande partie de leurs matières inertes. En un mot,*

la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard.

Nous sommes, au point de vue culinaire, à une période de transition. Les anciennes méthodes ont encore leurs fervents, que nous comprenons et dont, au fond, nous partageons les idées. Comment ne regretterait-on pas le temps où les repas étaient, tout à la fois, une cérémonie et une fête? Où notre vieille cuisine française étalait ses merveilles pour la plus grande joie des gourmets? Comment ne saisirait-on pas avec bonheur chaque occasion qui se présente de sacrifier à Comus, le Dieu joyeux de la bonne chère et des festins ? Aussi avons-nous tenu à conserver dans cet ouvrage, qui est en somme un recueil des traditions de la cuisine française bien plutôt qu'une œuvre personnelle, une foule de mets que le répertoire moderne a abandonnés, mais qu'un cuisinier digne de ce nom doit connaître pour être à même de satisfaire suivant les occasions qui s'offrent à lui aussi bien le client princier que le modeste bourgeois ; aussi bien le gourmet placide et béat, pour lequel le temps ne compte pas, que le financier ou le négociant affairés, pour lesquels il est tout. On ne peut donc nous accuser de parti pris en faveur des méthodes nouvelles; nous avons simplement voulu suivre la marche en avant de notre art, être de notre époque et obéir à la volonté formelle des convives, des amphitryons ou des clients, volonté devant laquelle nous ne pouvons que nous incliner.

Nous estimons que c'est rendre un service à nos collègues que de les engager à chercher résolument — sans rien sacrifier de leurs préférences personnelles — les améliorations susceptibles de concourir à accélérer le service, sans nuire à la valeur des mets. Dans la généralité, nos méthodes sont encore trop largement tributaires de la routine. Sous la poussée de la clientèle dont les exigences sont irrésistibles, il nous a bien fallu déjà simplifier nos méthodes de travail ; mais il semble que nous ne nous engagions qu'à regret dans cette voie ; nous disputons le terrain pied à pied et ne le cédons que de fort mauvaise grâce. Ainsi, tandis que nous avons à peu près supprimé les socles, nous conservons les garnitures compliquées, dressées à grande perte de temps et encombrantes, dont la profusion est toujours une erreur au point de vue gastronomique, et qui devraient être

réservées — si tant est qu'on doive absolument obéir aux désirs des clients ou des amphitryons qui les exigent — pour les rares occasions où il est possible de les mettre en œuvre sans nuire à la qualité des mets servis ; c'est-à-dire lorsqu'on dispose largement de ces trois facteurs essentiels : le temps, l'argent et des locaux vastes et bien agencés.

Dans les circonstances ordinaires du travail, il faut arriver à simplifier considérablement les garnitures et les réduire à trois ou quatre éléments au plus, qu'il s'agisse d'Entrées ou de Relevés et que ceux-ci soient de viande de boucherie, de volaille ou de poisson. Ces garnitures, lorsqu'un service rapide est exigé, doivent toujours être servies à part, ainsi que les sauces. Par ce moyen le dressage est singulièrement simplifié ; le mets est servi bien plus chaudement, plus rapidement et plus proprement. Le service, soit qu'il se fasse à l'assiette, soit que le mets soit passé aux convives, est aisé et facile, parce que les plats ne sont pas volumineux et que les divers éléments qui sont dressés dessus sont facilement accessibles.

Avec le système actuel on perd un temps considérable à préparer les tampons et les hâtelets qui doivent supporter ou garnir la pièce et à disposer les garnitures autour de celle-ci. Ces dressages exigent des plats de grandes dimensions, même pour un mets peu volumineux par lui-même et destiné à des convives peu nombreux. De sorte que, si ce mets doit être passé aux convives, les proportions du plat rendent le service aussi gênant pour ceux-ci que pénible pour les gens de service. Et ce ne sont là que les moindres parmi les nombreux inconvénients des garnitures compliquées : il faut y ajouter la perte de qualité qui résulte du dressage à l'avance, obligatoire dès que les convives sont un peu nombreux, le refroidissement des mets pendant leur présentation, etc. Tous ces ennuis ont pour cause ce maigre résultat : placer pendant un instant, sous les yeux des convives, qui ont à peine le temps de l'entrevoir, un plat plus ou moins richement et correctement dressé. En réalité la routine seule peut expliquer la persistance de ces errements, en dehors des milieux, de plus en plus rares, où la cuisine somptueuse de jadis peut encore être pratiquée.

Pour faciliter la rapidité du service, nous ne saurions trop recommander à nos collègues de donner autant que possible la préférence

pour les dressages, chaque fois qu'il ne s'agit pas d'une grosse pièce, au plat carré profond dont nous donnons le dessin. Soit pour le chaud, soit pour le froid, il offre des avantages tels, que rien ne peut lui être comparé, en fait de matériel, pour un semblable usage.

Encore une fois nous tenons à affirmer qu'en conseillant les procédés nouveaux nous n'avons pas l'intention de condamner les anciens de parti pris ; nous désirons seulement engager nos collègues à étudier les habitudes et les goûts des clients et à conformer leur travail à ces habitudes et à ces goûts. Carême, notre illustre Maître, causait un jour avec un de ses collègues, lequel se plaignait amèrement à lui des habitudes gastronomiques peu raffinées et des goûts vulgaires du maître qu'il servait ; habitudes et goûts dont il était scandalisé au point qu'il était décidé à quitter sa place plutôt que de continuer à manquer aux principes de la cuisine savante qu'il avait pratiquée toute sa vie : « Tu aurais grand tort d'agir ainsi, lui répondit Carême : en matière de cuisine, il n'y a pas des *principes : il n'y en a qu'un, qui est de donner satisfaction à celui que l'on sert. »*

C'est à nous de méditer cette réponse. Il est absolument ridicule de prétendre imposer nos habitudes et nos manies à ceux que nous servons : nous devons bien nous persuader que c'est le premier et le plus essentiel de nos devoirs que de nous conformer à leurs goûts.

On pourra nous objecter qu'en nous prêtant aussi facilement aux caprices des clients, et en simplifiant à l'extrême les méthodes de dressage, nous abaissons notre art et nous en faisons un métier. — C'est là une erreur : la simplicité n'exclut pas la beauté. — Qu'on nous permette de répéter ici ce que nous disions, dans la première édition de cet ouvrage, à propos du dressage :

« Nous sommes convaincus que le talent de donner son suprême cachet à l'article le plus modeste en le présentant sous une forme élégante et correcte, sera toujours le complément indispensable du savoir technique.

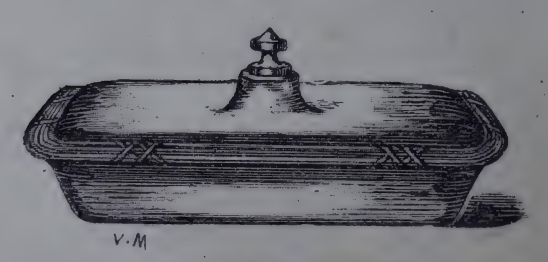
« Mais le but que l'ouvrier se propose en exécutant un beau dressage, ne doit s'atteindre que par l'unique et sobre emploi d'éléments comestibles, disposés harmonieusement. Il faut admettre comme règle absolue des dressages futurs, que tout élément non comestible en sera écarté et qu'une simplicité de bon goût en sera la principale caractéristique.

« Pour arriver à ce résultat, il reste à l'ouvrier ingénieux une foule de moyens. A l'aide des seuls éléments comestibles, tels que : truffes, champignons, blancs d'œufs, légumes, langue, etc., il peut combiner et varier à l'infini d'admirables décors.

« Les temps sont révolus des dressages compliqués mis à la mode par les cuisiniers de la Restauration. Cependant, lorsque, dans un cas spécial, l'ouvrier est obligé de se plier aux exigences des vieilles méthodes, il doit, avant tout, proportionner la minutie du dressage au temps et aux ressources dont il dispose ; ne jamais sacrifier la forme au fond et ne pas oublier que la gracilité d'un décor ne peut donner de la valeur aux éléments savoriques négligés ou affaiblis. »

Cette opinion n'a pas cessé d'être la nôtre. La cuisine évoluera (comme évolue la société elle-même) sans cesser d'être un art. On admettra bien que les coutumes, la manière de vivre, ont changé depuis 1850, par exemple : la cuisine doit changer aussi. Les admirables travaux de Dubois et Bernard répondaient aux besoins de cette époque; mais s'ils sont éternels comme documents, et pour le fonds du travail, la forme qu'ils ont mise en honneur ne répond plus aux exigences de nos jours. Nous devons respecter, aimer et étudier ces œuvres admirables ; elles doivent être, avec celles de Carême, la base de nos travaux. Mais au lieu de les copier servilement, nous devons chercher nous-mêmes de nouvelles voies afin de laisser, nous aussi, des méthodes de travail adaptées aux mœurs et aux usages de notre temps.

1er février 1907.



Plat carré du service moderne.

TABLE DES CHAPITRES

VIII

RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLE

IX

RELEVÉS ET ENTRÉES DE GIBIER

X

ENTRÉES MIXTES

XI

PRÉPARATIONS FROIDES

XII

ROTIS

XIII

LÉGUMES

XIV

ENTREMETS

XV

GLACES

XVI

SAVORIES

XVII

COMPOTES, CONFITURES

Le Guide Culinaire

I

SAUCES

LES FONDS DE CUISINE

Nous nous adressons à des praticiens ; et cependant, en commençant cet ouvrage, nous considérons qu'il est important de dire un mot des Fonds de cuisine, dont le rôle est capital dans notre travail.

En effet, les fonds de cuisine représentent la base fondamentale, les éléments de première nécessité sans lesquels rien de sérieux ne peut être entrepris, et c'est pourquoi leur importance est si grande ; pourquoi aussi ils ont une si large place dans les préoccupations de l'ouvrier désireux de bien faire.

Mais la volonté de bien faire, le talent même ne suffisent pas, pour créer ces éléments qui représentent le point de départ auquel, incessamment, l'on revient. Il faut les moyens de les créer ; et ces moyens, on doit les fournir à l'ouvrier, en mettant à sa disposition tout ce qui lui est nécessaire en marchandises de premier choix.

Nous sommes aussi ennemis de la prodigalité ruineuse, qui est inutile, que de l'économie trop limitative, qui enraye l'essor du talent, provoque le découragement de l'ouvrier consciencieux, et le conduit directement à l'insuccès.

Le plus habile ouvrier du monde ne peut rien tenter avec rien; et il serait arbitraire au plus haut point d'exiger de lui la production d'un travail fini selon toutes les règles de l'art, si on ne lui a fourni pour le faire que des éléments défectueux, ou en quantité insuffisante pour atteindre un bon résultat.

Et en matière de fonds de cuisine, le grand point est là : mettre à la disposition de l'ouvrier tout ce qui lui est nécessaire, aussi bien au point de vue de la quantité que de la qualité.

Nous savons que ce qui est possible dans une maison ne l'est pas dans une autre; que le travail est réglé par le genre de clientèle à servir, et que les moyens de l'exécuter sont naturellement déterminés par le point de fini auquel il doit être porté.

Tout est relatif; mais il est un juste milieu dont on ne doit pas s'écarter, principalement en ce qui concerne les fonds de cuisine. Et le chef d'établissement qui lésine à ce sujet, qui prend trop au sérieux le principe de l'économie poussée à ses extrêmes limites, absolument incompatible avec les moyens de préparation d'une bonne cuisine, perd le droit de faire des observations au chef chargé de la direction de ses fourneaux. Ou s'il en fait, il sait pertinemment qu'elles sont mal fondées et injustes; il sait parfaitement qu'il est aussi impossible à un chef d'obtenir d'excellente cuisine avec des éléments défectueux ou en quantité insuffisante, qu'il serait absurde d'escompter qu'une piquette, mise en bouteille, se transformera en grand vin.

Mais si l'ouvrier a à sa disposition tout ce qui lui est nécessaire, la mise en place de ses fonds de cuisine doit retenir son attention d'une façon toute particulière, il doit s'attacher à surveiller leur composition pour les rendre irréprochables; et avec d'autant plus de raison qu'il assure, par là, la marche régulière du travail général, et l'exécution dans les règles des préparations qui lui sont demandées.



PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE :

Les Fonds de cuisine comprennent notamment :

Les *Consommés ordinaires* et les *Consommés clarifiés ;*

Les *Fonds* bruns et blancs ; les *Fonds* de volaille, de gibier et de poisson ; éléments des jus liés et des grandes sauces de base ;

Les *Fumets* et les *Essences ;* éléments complémentaires des petites sauces ;

Les *Glaces* de viande, de volaille et de gibier ;

Les *Roux*, bruns, blonds et blancs ;

Les *Grandes Sauces* de Base, comme Espagnole, Velouté, Béchamel, Tomate ;

Les *Gelées* grasses et maigres.

Sont également compris parmi les Fonds de cuisine usuels :

Les *Mirepoix* et *Matignons ;*

Les *Courts-bouillons* et *Blancs* pour viandes et légumes ;

Les *Marinades* et *Saumures ;*

Les *Farces* diverses grasses et maigres ;

Les *Appareils* auxiliaires des garnitures, etc.

L'ordre distributif de cet ouvrage ne nous permet pas de traiter successivement chacun de ces articles ; pas plus que les théories des Opérations culinaires comme Grillades, Rôtisserie, Gratins, etc. — Mais chacun d'eux se trouve à sa place régulière, c'est-à-dire en tête du chapitre qui le concerne particulièrement, et où son emploi est spécial aux préparations décrites.

On trouvera donc : Le traitement des Fonds, Fumets, Essences, Glaces, Marinades, Gelées, Beurres composés, etc., au chapitre des Sauces ;

Le traitement des Consommés, Clarifications, Garnitures pour potages, au chapitre des Potages ;

L'apprêt des Farces et des Appareils auxiliaires des garnitures, au chapitre des Garnitures ;

L'apprêt des Courts-bouillons, Farces spéciales, etc., au chapitre des Poissons ;

Les théories de la Grillade, des Braisages et Poêlés, au chapitre des Entrées.

GRANDES SAUCES DE BASE

SÉRIE DES PETITES SAUCES BRUNES ET BLANCHES COMPOSÉES ET DE RÉDUCTION

SAUCES ANGLAISES CHAUDES ET FROIDES
SAUCES FROIDES DIVERSES — BEURRES COMPOSÉS
MARINADES ET GELÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les sauces représentent la partie capitale de la cuisine. Ce sont elles qui ont créé et maintenu jusqu'à aujourd'hui l'universelle prépondérance de la cuisine française. L'on ne saurait donc apporter trop de soins et d'attention dans leur apprêt.

La base fondamentale de leur travail sont les jus : *jus bruns* ou *estouffades* pour les sauces brunes ; *jus clairs* ou *fonds blancs* pour les Veloutés. C'est à obtenir ces jus absolument irréprochables que doit tout d'abord s'appliquer le saucier qui, disait le marquis de Cussy, est « le chimiste éclairé, le génie créateur et la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante ».

Dans l'ancienne cuisine française, en dehors des rôtis de broche, toutes les formules relevaient des *braisés* ou des *étuvées*. A cette époque déjà, les *fonds* étaient la clef de voûte de l'édifice culinaire, et la quantité d'éléments que nécessitait leur préparation semble fabuleuse à notre époque de parcimonie. En réalité, l'introduction des roux dans la cuisine française par les cuisiniers espagnols venus à la suite d'Anne d'Autriche, dut passer presque naperçue, tellement leur rôle avait peu d'importance alors : les jus se suffisant à eux-mêmes. Mais quand vinrent les temps où

s'imposa l'économie, la sauce Espagnole devint la suppléante obligatoire des jus trop appauvris.

Elle y gagna du perfectionnement, mais son usage ne tarda pas à dépasser le but pour lequel elle avait été créée, et il n'est pas excessif d'avancer que, dans le dernier quart du dix-neuvième siècle, il atteignit un réel degré d'exagération. A son abus, on peut attribuer l'apparition de cette cuisine neutre, sans arôme bien défini, où toutes les notes de la gamme savorique se confondaient en une seule tonalité insipide.

Depuis quelques années, un énergique mouvement de réaction s'est produit contre cette uniformité savorique reprochée aux cuisiniers. Dans les grandes cuisines, les fonds de veau clairs, limpides, de saveur nette et franche, ont repris leur place, et l'Espagnole qui, de ce fait, a perdu la sienne, verra son importance décliner de plus en plus.

Quelle est, en effet, la raison d'être de cette grande sauce ! Le ton et la valeur savorique ne lui sont pas personnels, c'est le fonds employé qui les lui fournit ; c'est en lui que réside son mérite. L'auxiliaire du jus, le *roux*, n'apporte à celui-ci, en dehors de son principe de liaison, qu'une note savorique de peu d'importance, et il a l'inconvénient d'exiger, pour que la sauce soit parfaite, une élimination presque absolue de ses éléments. Seul, le principe *amylacé* demeure dans une sauce convenablement dépouillée. Or, si cet élément est absolument nécessaire pour donner le moelleux et le velouté à la sauce, il est beaucoup plus simple de le lui donner pur, ce qui permet de la mettre à point en aussi peu de temps que possible, et de lui éviter un séjour trop prolongé sur le feu. Il est donc infiniment probable que, avant longtemps, l'amidon, la fécule, ou l'arrow-root obtenus à l'état de pureté absolue, remplaceront la farine dans les roux.

Dans l'état actuel de la cuisine, l'emploi simultané de ces deux éléments : *Espagnole* et *Jus lié*, s'impose encore pour plusieurs raisons : Dans les grands braisés, dans les ragoûts (sauf ceux de mouton ou d'agneau), l'Espagnole associée à la tomate, et mise à point par les sucs nutritifs échappés de l'élément dont elle est le facteur de cuisson, est absolument dans son rôle. Sous forme de *Demi-glace*, elle servira encore de fonds indispensable à beaucoup de Sautés.

Mais les entrées délicates et légères de boucherie et de volaille ont tout à gagner à l'emploi du jus lié, surtout si son emploi raisonné s'appuie sur le *déglaçage*, au lieu de le supprimer, et si le

jus est en rapport avec le genre de préparation qu'il doit accompagner.

La cuisine moderne a posé cette règle formelle et rationnelle, que l'harmonie soit assurée entre les viandes et leurs sauces.

Ainsi, un gibier doit être servi avec des sauces ou fonds de gibier, et non des fonds de viandes de boucherie. Ce fonds est moins corsé, il est vrai, mais la saveur originelle et réelle est intégralement conservée. Il en est de même pour l'apprêt du poisson, lequel, aux sauces neutres par lesquelles il est généralement traité, exige impérieusement l'addition des *fumets* qui donnent à toute préparation sa saveur *sui generis*.

Nous savons que des raisons d'ordre économique sont souvent un obstacle à l'observation de ces règles; mais, au moins, l'ouvrier avisé et soucieux de sa réputation les serrera d'aussi près que possible, pour atteindre un but, sinon parfait, du moins satisfaisant.

TRAITEMENT DES ÉLÉMENTS DE BASE DANS LE TRAVAIL DES SAUCES

FONDS BRUN OU ESTOUFFADE (Proportions pour 10 litres).

Éléments nutritifs : 6 kilos de jarret de bœuf charnu ; 6 kilos de jarret de veau, ou l'équivalent en parures de veau maigres ; 1 crosse de jambon blanchie ; 650 grammes de couennes fraîches blanchies.

Éléments aromatiques : 650 grammes de carottes ; 650 grammes d'oignons ; 1 bouquet composé de : 100 grammes de queues de persil, 10 grammes de thym, 5 grammes de laurier et 1 gousse d'ail.

Traitement : Désosser les viandes.

Avec les os cassés menu et légèrement colorés au four, les légumes revenus, et 14 litres d'eau, marquer un fonds qui sera cuit lentement, et pendant 12 heures au moins.

Faire revenir les chairs des jarrets, coupées en très gros dés ; les mouiller avec un peu du fonds préparé ; faire tomber à glace à deux ou trois reprises, et mouiller avec le reste du fonds.

Laisser étuver lentement jusqu'à cuisson complète ; passer à la mousseline, et réserver pour l'usage.

Observation.

Lorsqu'un fonds comporte l'emploi d'os quelconques, et surtout d'os de bœuf, nous conseillons de préparer d'abord un fonds avec ces os ; de le cuire très doucement pendant 12 ou 15 heures, et de s'en servir pour mouiller les viandes.

Nous considérons comme une erreur absolue le fait de faire *pincer* les éléments des fonds. La pratique indique que les principes osmazomatiques des viandes suffisent pour colorer les fonds ; et c'est le plus naturel, et le meilleur procédé de coloration.

FONDS BLANC ORDINAIRE (Proportions pour 10 litres).

Éléments nutritifs : 10 kilos de jarrets et bas morceaux de veau ou parures ; 4 abatis de volaille ou des carcasses de volailles désossées.

Éléments aromatiques : 800 grammes de carottes ; 400 grammes d'oignons ; 300 grammes de poireaux ; 100 grammes de céleri ; 1 bouquet composé de 100 grammes de queues de persil, brindille de thym et 1 feuille de laurier ; 4 clous de girofle.

Mouillement et assaisonnement : 12 litres d'eau ; 60 grammes de sel.

Traitement : Désosser, ficeler les viandes ; et casser les os très menu.

Marquer viandes et os en casserole avec le mouillement et l'assaisonnement ; faire partir, écumer à fond, et ajouter la garniture.

Temps de cuisson, lente et régulière : 3 heures.

Observation.

On doit s'attacher à obtenir ce fonds aussi limpide que possible, par une ébullition méthodique et réglée.

On peut procéder aussi comme pour le fonds brun, c'est-à-dire traiter d'abord, seuls, les os cassés menu, avec le mouillement indiqué, et les tenir en cuisson lente pendant 5 heures. Ce procédé donne l'avantage de tirer des os tout ce qu'ils sont susceptibles de donner comme éléments gélatineux.

Le fonds qui en résulte sert alors à mouiller les viandes ; et la préparation est conduite ensuite comme il est dit plus haut. On doit, naturellement, compenser par une addition d'eau la perte qui s'est produite par évaporation pendant la cuisson des os, de façon à ramener la quantité de mouillement des viandes à 12 litres.

FONDS DE VOLAILLE

Les proportions d'éléments nutritifs et aromatiques, mouillement et assaisonnement, sont les mêmes que pour le « Fonds blanc ordinaire », en ajoutant quelques abatis et carcasses de volaille en plus, et 3 vieilles poules.

FONDS, OU JUS DE VEAU BRUN (Proportions pour 10 litres).

Éléments nutritifs : 6 kilos de jarret de veau et épaules désossés (les viandes ficelées) ; 5 kilos d'os de veau cassés menu.

Éléments aromatiques : 600 grammes de carottes ; 400 grammes d'oignons ; 100 grammes de queues de persil ; 10 grammes de laurier ; 15 grammes de thym.

Mouillement : 12 litres de fonds blanc ou d'eau. Si le mouillement est fait à l'eau, saler à raison de 3 grammes au litre.

Traitement : Foncer une casserole russe ou une marmite à fond épais, avec les carottes et oignons coupés en rouelles. Ajouter le reste des aromates ; os et viandes *colorés au four à l'avance ;* couvrir, faire *suer* légumes et viandes pendant dix minutes ; mouiller légèrement, faire tomber à glace ; et répéter l'opération encore une fois ou deux. Couvrir avec le mouillement ; faire partir en ébullition, écumer à fond, et tenir ensuite en ébullition lente et bien régulière pendant 6 heures.

Passer à la serviette, et tenir ce jus en réserve, pour être réduit au fur et à mesure des besoins, et selon l'usage auquel il est destiné.

FONDS DE GIBIER (Proportions pour 5 litres).

Éléments nutritifs : 3 kilos de cous, poitrines, et parures de chevreuil, vieux si possible, mais frais ; 1 kilo de parures de lièvre ; 2 vieux garennes ; 2 perdrix ; 1 vieux faisan.

Éléments aromatiques : 250 grammes de carottes ; 250 grammes d'oignons ; 1 brin de sauge ; 15 baies de genièvre ; 1 bouquet garni ordinaire.

Mouillement : 6 litres d'eau et 1 bouteille de vin blanc.

Temps de cuisson : 3 heures.

Traitement : Faire colorer les gibiers au four, d'abord ; puis les

mettre dans une casserole foncée avec les aromates. Déglacer la plaque avec le vin blanc, mouiller les gibiers avec ce déglaçage et autant d'eau, et faire tomber à glace.

Ajouter alors le reste de l'eau ; faire partir en ébullition, écumer à fond, et cuire très doucement ensuite.

FONDS, OU FUMET DE POISSON (Proportions pour 10 litres).

Éléments de base : 10 kilos d'arêtes et parures de soles, de merlans ou de barbues.

Éléments aromatiques : 500 grammes d'oignons émincés ; 100 grammes de queues et de racines de persil ; 250 grammes d'épluchures de champignons ; le jus d'un citron ; 15 grammes de poivre en grains (celui-ci ajouté seulement 10 minutes avant de passer le fumet).

Mouillement et assaisonnement : 10 litres d'eau et 1 bouteille de vin blanc ; 3 à 4 grammes de sel au litre de mouillement.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Traitement : Foncer la casserole avec les aromates ; mettre les arêtes et débris par dessus ; mouiller et faire partir en plein feu. Écumer à fond et tenir en ébullition douce et bien réglée. Passer au tamis fin au bout du temps indiqué.

Nota. — Tout vin blanc de qualité inférieure donnant au fumet une couleur grisâtre, mieux vaut n'en pas mettre s'il est suspect.

Ce fumet sert pour mouillement de sauces, et il est bon, s'il est destiné à une Espagnole maigre, d'étuver ses éléments au beurre avant de procéder à leur mouillement.

FONDS DE POISSON AU VIN ROUGE

Ce fonds fait assez rarement l'objet d'une préparation spéciale, parce que, dans la pratique, il est constitué par la cuisson même du poisson, ainsi qu'il en est pour les Matelotes, par exemple.

Pourtant, comme les nécessités des services modernes exigent de plus en plus que les poissons soient servis entièrement débarrassés de leurs arêtes, nous devons noter cette formule, dont le besoin et l'utilité se feront sentir de plus en plus.

En principe, on doit employer, pour l'apprêt de ce fonds, les arêtes et débris du poisson en traitement, pour lui donner son fumet caractéristique. Mais quel que soit le genre de poisson employé, la préparation reste la même.

Proportions pour 5 litres.

Eléments de base : 2 kilos 500 de têtes, arêtes, ou parures du poisson en traitement.

Éléments aromatiques : 300 grammes d'oignons émincés et blanchis ; 100 grammes de queues de persil ; 1 branchette de thym ; 2 petites feuilles de laurier ; 5 gousses d'ail ; 100 grammes de pelures de champignons.

Mouillement et assaisonnement : 3 litres et demi d'eau ; 2 litres de bon vin rouge ; 15 grammes de sel.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Traitement : Est le même que celui du « Fonds blanc de poisson ».

Nota. — Ce fonds supporte mieux la réduction que le fonds blanc de poisson ; néanmoins, nous conseillons d'opérer pour obtenir juste la quantité nécessaire, sans avoir besoin de recourir à une réduction.

ESSENCE DE POISSON (Proportions pour 1 litre).

Éléments de base : 2 kilos de têtes, parures et arêtes de merlans et de soles.

Éléments aromatiques : 125 grammes d'oignons émincés ; 300 grammes de pelures de champignons ; 50 grammes de queues de persil ; 1 jus de citron.

Mouillement : 1 litre et demi de fumet de poisson très clair ; 3 décilitres d'excellent vin blanc.

Temps nécessaire : 3 quarts d'heure.

Traitement : Faire revenir à blanc, avec 100 grammes de beurre, oignons, queues de persil, et pelures de champignons. Ajouter arêtes et parures ; étuver pendant 1 quart d'heure, à couvert, et en remuant souvent ; mouiller avec le vin blanc, réduire de moitié, et compléter avec le fumet, le jus de citron, et 2 grammes de sel.

Faire partir ; laisser cuire tout doucement pendant 1 quart d'heure, et passer au linge.

Nota. — L'essence de poisson sert à pocher les filets de soles, de turbots et turbotins, de barbues, etc.

Elle est réduite ensuite, et ajoutée comme complément à la sauce d'accompagnement de ces poissons.

ESSENCES DIVERSES

Ainsi que leur nom l'indique, les Essences sont des fonds qui, sous un volume réduit, détiennent une note savorique très prononcée.

Elles ne sont rien autre chose que les fonds ordinaires, beaucoup moins mouillés qu'à l'ordinaire, afin d'assurer la concentration de la saveur de l'élément traité et, dès lors, il se conçoit que leur utilité est nulle, si les préparations qu'elles doivent compléter ont été traitées avec des fonds suffisamment chargés en principes savoriques.

Il est infiniment plus simple de faire, de prime abord, un fonds succulent et de saveur irréprochable, que de faire ce fonds médiocre, et de parer ensuite à son insuffisance en le complétant par une essence préparée à cet effet. Le résultat est meilleur et permet de réaliser une économie de temps et de substances.

Tout au plus, et pour certains cas, préconiserons-nous l'usage d'essences tirées de produits particulièrement sapides, comme : céleri, champignons, morilles, truffes, etc.

Encore, devons-nous faire remarquer que, neuf fois sur dix, il est préférable d'ajouter le produit même au fonds, pendant la préparation de celui-ci.

Pour ces raisons, nous ne jugeons pas utile de nous étendre plus longuement sur cette question des essences, dont l'utilité devient nulle, lorsque les fonds de base réunissent les conditions désirables, au point de vue du corsé, et de la sapidité.

GLACES DIVERSES

Les Glaces de Viande, de Volaille, de Gibier, et de Poisson, dont les usages sont multiples, sont des fonds tirés de l'un ou l'autre de ces éléments, et traités par réduction jusqu'à ce qu'ils aient acquis une consistance sirupeuse.

On les emploie, tantôt pour envelopper finalement les mets d'une couche onctueuse et brillante ; tantôt on les utilise pour renforcer la tonalité d'une sauce, ou corser une préparation dont le fonds se trouve trop faible ; ou bien on les utilise directement comme sauces, après les avoir convenablement beurrées ou crémées, selon le genre du mets qu'elles doivent accompagner.

Les Glaces se différencient des Essences, en ce sens que celles-ci n'ont pour but que de saturer de leur saveur propre

et particulière une préparation quelconque, tandis que les Glaces centralisent, réunissent sous une quantité des plus réduites, les principes corsés et savoriques de ce produit.

Il y aurait donc lieu, et avantage, à substituer l'emploi des Glaces aux Essences.

Pourtant, quelques chefs de l'ancienne École n'ont jamais voulu admettre l'emploi des glaces, en justifiant leur opposition par cette explication : que chaque opération culinaire doit les obtenir de son propre fonds, et se suffire à elle-même.

Certainement, la théorie est juste, lorsque l'on n'est limité, ni pour le temps, ni pour la dépense. Mais, bien rares sont, de nos jours, les maisons où elles peuvent être appliquées et, en somme, si l'emploi des Glaces est fait judicieusement et sans abus ; si celles-ci ont été préparées avec le soin minutieux qu'elles nécessitent, on obtient avec elles d'excellents résultats, et elles sont d'une réelle utilité en de nombreux cas.

GLACE DE VIANDE

Elle s'obtient par la réduction du Fonds brun ou Estouffade.

Au fur et à mesure que la réduction s'avance, et que s'opère la concentration, le fonds est passé à travers une mousseline, et mis dans des casseroles de plus en plus petites. La pureté de la glace résulte d'un écumage soigneusement fait pendant le cours de la réduction.

Le degré calorique appliqué à la réduction doit décroître au fur et à mesure que se fait la concentration du fonds ; c'est-à-dire que, s'il peut être conduit à grand feu au début, il doit, vers la fin de la réduction, être conduit doucement et à feu très modéré.

La glace est à point, lorsqu'elle enveloppe une cuiller plongée dedans, d'une couche brillante et bien adhérente ; qu'elle nappe la cuiller en un mot.

Nota. — Lorsqu'il est nécessaire d'obtenir une Glace plus légère, et de couleur blonde, on remplace le Fonds brun par du Fonds de veau ordinaire.

GLACE DE VOLAILLE

Procéder comme pour la glace de viande, en employant du fonds de volaille.

GLACE DE GIBIER

Opérer de même en réduisant du fonds de gibier, ou le fonds d'un seul gibier, s'il s'agit d'obtenir une glace spéciale.

GLACE DE POISSON

Cette glace est moins usitée que les précédentes et, dans la pratique courante, on emploie de préférence « l'essence de poisson » dont la saveur est plus fine, et qui est réduite pour être ajoutée à la sauce du poisson dont elle a assuré le pochage. (Voir « Essence de poisson. »)

LES ROUX

Les Roux représentent la base de liaison des grandes sauces, et leur préparation, qui semble insignifiante en apparence, doit, au contraire, être faite avec beaucoup de soins et d'attention.

Dans les grandes cuisines, le roux brun, dont la cuisson est assez longue, doit être fait à l'avance. Les roux blonds et blancs s'apprêtent généralement au moment de leur emploi.

ROUX BRUN (Proportions pour 1 kilo).

1° 500 grammes de beurre clarifié ou d'excellente graisse de marmite clarifiée ;

2° 600 grammes de farine.

Cuisson du roux : Le temps de cuisson, étant subordonné à l'intensité du calorique employé, ne peut être fixé mathématiquement, mais il est toujours préférable d'en conduire la cuisson plutôt trop lentement que trop vite, parce que : sous l'influence d'une chaleur trop vive, les cellules contenant les principes actifs de la farine se racornissent et emprisonnent étroitement leur contenu, s'opposant dès lors à son mélange ultérieur avec l'élément de mouillement et, de ce fait, détruisant l'équilibre de liaison de la sauce. Il se produit, dans ce cas, un fait analogue à celui qui se constaterait sur des légumes secs traités à l'eau bouillante. Il faut qu'une chaleur modérée d'abord, puis régulièrement progressive, provoque la distension des parois des cellules, pour que l'amidon qu'elles contiennent gonfle et, sous l'influence de la chaleur, subisse un commencement de fermentation qui le transforme en *dextrine*, substance soluble et possédant la faculté d'épaissir.

L'emploi du beurre clarifié ou de la graisse purifiée dans l'apprêt des roux s'impose, en ce sens que la caséine qui, en proportions plus ou moins grandes, figure toujours dans le beurre, ou le liquide qui se trouve dans une graisse non purifiée, sont essentiellement nuisibles à la cuisson régulière du roux. Mais il ne faut pas oublier que le beurre n'apporte qu'une faible note savorique dans la sauce, dont il est d'ailleurs éliminé par le dépouillement ; qu'il n'est que le facteur de cuisson de la farine ; et que si les sauces brunes ont un goût caractéristique, elles ne le doivent qu'à la farine roussie, ou plutôt à ses principes fermentescibles et solubles qui, seuls, restent dans la sauce. C'est ce qui fait que l'on peut employer indifféremment beurre ou graisse pour les roux bruns.

Ne pas oublier enfin, dans l'étude de cet article qui est le point de départ du travail des sauces, que l'amidon étant l'élément de la farine sur lequel s'équilibre réellement la liaison d'une sauce, un roux à l'amidon pur, ou à la fécule (substances isomères, ou de propriétés identiques), donnerait le même résultat. Seulement, il exigerait beaucoup plus de soins qu'un roux à la farine, et il y aurait lieu de tenir compte de l'absence de matières inertes pour en doser les proportions.

ROUX BLOND (Proportions pour 1 kilo).

Les proportions sont les mêmes que pour les roux bruns, soit 500 grammes de beurre et 600 grammes de farine.

Seulement, comme le dépouillement des sauces, dont ce roux est le principe de liaison, est bien moins long que celui des sauces brunes, le beurre seul doit être employé.

Sa cuisson doit être conduite très doucement, et arrêtée dès que le roux a pris une teinte légèrement blonde.

ROUX BLANC (Proportions pour 1 kilo).

500 grammes de beurre et 600 grammes de farine.

La cuisson de ce roux est limitée à quelques minutes, c'est-à-dire simplement le temps nécessaire, pour faire disparaître le goût de farine crue.



GRANDES SAUCES DE BASE

SAUCE ESPAGNOLE (Proportions pour 5 litres).

Roux de liaison : 625 grammes.

Fonds brun pour le travail complet de la sauce : 12 litres.

Mirepoix, pour appui aromatique : 150 grammes de lard de poitrine détaillé en petits dés; 250 grammes de carottes et 150 grammes d'oignons, coupés en grosse brunoise; 10 grammes de thym; 3 petites feuilles de laurier.

Traitement : 1° Mettre en ébullition 8 litres de fonds, y ajouter le roux, ramolli à l'avance; mélanger à la spatule ou au fouet, et faire prendre l'ébullition à la sauce, en remuant.

La tenir ensuite sur le côté du feu, en ébullition lente et régulière.

2° Y adjoindre la Mirepoix ainsi préparée : Fondre le lard dans une sauteuse; jeter dedans brunoise de carottes et d'oignons, thym et laurier, et faire revenir jusqu'à léger rissolage des légumes.

Egoutter la graisse, et mettre les légumes dans la sauce; puis déglacer la sauteuse avec 1 verre de vin blanc, réduire de moitié, et ajouter également ce déglaçage dans la sauce.

Laisser cuire très doucement pendant 3 heures, en *dépouillant* très souvent la sauce.

3° Passer la sauce au chinois dans une autre casserole, en pressant légèrement la mirepoix; mouiller à nouveau de 2 litres de fonds; donner encore 3 heures d'ébullition lente et bien réglée; puis, passer la sauce dans une terrine, et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

4° Le lendemain, remettre la sauce dans une casserole à fond

épais, avec : 2 litres de fonds, 1 litre de purée de tomates, ou l'équivalent en tomates fraîches, soit environ 2 kilos.

Si on emploie de la purée, nous conseillons de la passer au four jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte presque brune.

Ce passage au four détruit toute acidité et, en plus, facilite la clarification de la sauce, en même temps qu'elle lui communique un ton plus chaud et plus agréable à l'œil.

Faire prendre l'ébullition à la sauce, en plein feu, et en la remuant à la spatule ou au fouet ; puis la tenir ensuite en ébullition lente, pendant 1 heure, et compléter son dépouillement, pendant ce temps, avec la plus grande attention.

La passer alors à l'étamine, et la vanner jusqu'à refroidissement.

Nota. — Il n'y a pas de temps précis à indiquer pour le dépouillement de la sauce Espagnole ; ceci dépendant absolument de la valeur du fonds employé pour sa préparation.

Le dépouillement sera d'autant plus rapide que le fonds sera d'excellente qualité, et s'il en est ainsi, il est très possible de mettre une sauce Espagnole à point en 6 heures.

SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE (Proportions pour 5 litres).

Roux au beurre : 500 grammes.

Fumet de poisson : 10 litres pour le travail complet de la sauce.

Mirepoix : Les mêmes éléments que pour la Mirepoix de la sauce Espagnole grasse, en remplaçant le lard par du beurre, et en ajoutant 250 grammes de champignons, ou de pelures de champignons.

Traitement : Il est exactement le même que celui décrit ci-dessus.

Temps de cuisson et de dépouillement : 5 heures.

Quand cette sauce est passée définitivement, elle doit être, tout comme la précédente, vannée jusqu'à complet refroidissement.

Observation sur la sauce Espagnole maigre.

Les avis sont assez partagés, quant à la nécessité de faire figurer cette sauce parmi les fonds de cuisine usuels.

La sauce Espagnole ordinaire étant, en somme, une préparation de saveur à peu près neutre, il s'ensuit que, par l'addition voulue du fumet de poisson, il est très possible de l'employer aux usages de la sauce Espagnole maigre. Ce n'est que lorsqu'elle est destinée à des préparations rigoureusement maigres que cette sauce est absolument nécessaire et, alors, rien ne peut la remplacer.

SAUCE DEMI-GLACE

La sauce appelée communément « Demi-glace », est l'Espagnole parvenue à l'extrême limite de perfection qu'elle est susceptible de recevoir, après un dernier dépouillement.

Elle se complète en tout dernier lieu, et hors du feu, par une addition de 1 demi décilitre de Madère très sec par litre de sauce.

Nota. — Nous conseillons de faire toujours « hors du feu » l'addition des vins destinés à donner à une sauce son ton définitif, parce que l'ébullition fait évaporer l'arôme du vin.

JUS DE VEAU LIÉ (Proportions pour 1 litre).

Fonds de veau : 4 litres.

Elément de liaison : 30 grammes d'arrow-root.

Traitement : Mettre en ébullition le Fonds de veau tiré à clair, et le réduire des trois quarts ; à 1 litre par conséquent.

Faire la liaison avec l'arrow-root, délayé avec quelques cuillerées de fonds froid, et passer à la mousseline.

Nota. — Ce jus, dont nous indiquons fréquemment l'emploi dans le cours de cet ouvrage, doit être absolument franc de goût, limpide, et de belle couleur brun-clair.

VELOUTÉ, OU SAUCE BLANCHE GRASSE (Proportions pour 5 litres).

Elément de liaison : 625 grammes de Roux blond au beurre, fait au moment.

Fonds de veau blanc et bien clair : 5 litres et demi.

Traitement : Délayer le roux avec le fonds de veau froid, ou chaud, mais en prenant dans ce cas les précautions d'usage pour obtenir la sauce bien lisse. Faire bouillir en remuant, et tenir ensuite le Velouté en ébullition lente et régulière, afin d'en assurer le parfait dépouillement ; lequel doit être fait avec le plus grand soin.

Temps de cuisson et de dépouillement : 1 heure et demie.

Passer ensuite le Velouté à l'étamine, et vanner jusqu'à complet refroidissement.

Nota. — Nous ne sommes que peu partisans d'un nouvel emploi d'aromates, comme carotte, oignon piqué, et bouquet garni, pour l'apprêt du

Velouté, attendu que le fonds qui sert à le préparer doit se trouver suffisamment aromatisé par lui-même.

Cependant, nous conseillons de l'additionner de 30 à 40 grammes de pelures de champignons très fraîches ou, si c'est possible, de 2 décilitres et demi de cuisson de champignons pour la quantité de sauce indiquée ; et cette addition est infiniment préférable à celle des pelures.

VELOUTÉ DE VOLAILLE

L'apprêt de ce Velouté est le même que celui du Velouté ordinaire, comme proportions et traitement ; sauf que son mouillement est fait avec du fonds de volaille blanc.

VELOUTÉ DE POISSON

Se prépare dans les mêmes proportions de roux et de mouillement que le Velouté ordinaire, en remplaçant le fonds de veau par du Fumet de poisson.

On doit observer cependant que, comme toutes les préparations dont l'élément de base est fourni par le poisson, il doit être préparé vivement, et tenu en dépouillement pendant 20 minutes au plus. Il est ensuite passé à l'étamine, et vanné jusqu'à complet refroidissement.

SAUCE ALLEMANDE (Proportions pour 1 litre).

Est le Velouté ordinaire, lié aux jaunes d'œufs.

Velouté ordinaire : 1 litre.

Eléments auxiliaires : 5 jaunes d'œufs ; 1 demi-litre de fonds blanc, froid ; une pincée de mignonnette ; râpure de muscade ; 2 décilitres de cuisson de champignons ; 1 filet de jus de citron.

Traitement : Réunir dans un sautoir à fond épais : cuisson de champignons, fonds blanc, jaunes d'œufs, mignonnette et muscade, jus de citron. Mélanger le tout au fouet ; ajouter le Velouté, faire prendre l'ébullition et réduire d'un bon tiers, en plein feu et sans cesser de remuer à la spatule.

Réduire la sauce jusqu'au moment où elle nappe bien la spatule, et la passer à l'étamine.

Tamponner la surface avec un morceau de beurre, pour éviter qu'il s'y forme une peau, et tenir au bain.

Mise à point finale : Juste au moment d'employer la sauce, la compléter avec 100 grammes de beurre frais.

SAUCE SUPRÊME

Est un Velouté de volaille monté à la crème. Ce Velouté, mis à point, doit être *d'extrêmes blancheur et délicatesse.*

Proportions pour 1 litre.

Velouté de volaille : 1 litre.

Éléments auxiliaires : 1 litre de fonds blanc de volaille ; 1 décilitre de cuisson de champignons ; 2 décilitres et demi d'excellente crème.

Traitement : Réduire d'abord de trois quarts, fonds de volaille et cuisson de champignons.

Ajouter le Velouté, et continuer la réduction en plein feu et en remuant à la spatule, tout en additionnant la crème au Velouté par petites parties. Cette réduction du Velouté et de la crème doit être d'un tiers pour arriver à la quantité de sauce Suprême indiquée.

Passer à l'étamine ; et compléter la sauce, en la vannant, avec 1 décilitre de crème et 80 grammes de beurre de toute première qualité.

SAUCE BÉCHAMEL (Proportions pour 5 litres).

Roux blanc : 650 grammes.

Mouillement : 5 litres de lait bouillant.

Éléments auxiliaires : 300 grammes de veau bien blanc et maigre, détaillé en dés, et étuvé au beurre et à blanc, avec 2 petits oignons ciselés, 1 brindille de thym, 1 pincée de mignonnette et râpure de muscade ; 25 grammes de sel.

Traitement : Délayer le roux avec le lait bouillant, faire prendre l'ébullition en remuant, et ajouter : assaisonnement, condiments, et veau étuvé.

Cuire doucement pendant 1 heure ; passer à l'étamine, et tamponner la surface de la sauce avec un morceau de beurre.

Lorsque la sauce Béchamel est destinée à des préparations absolument maigres, le veau en est supprimé, mais les aromates indiqués doivent être conservés.

On peut aussi faire cette sauce plus rapidement en procédant ainsi : Ajouter dans le lait bouilli, l'assaisonnement, l'oignon émincé, thym, mignonnette et muscade ; couvrir, et tenir sur le

côté du feu pendant 10 minutes. Passer ce lait infusé sur le roux, faire prendre l'ébullition, et cuire la sauce seulement pendant 15 à 20 minutes.

SAUCE TOMATE (Proportions pour 5 litres).

Éléments de base : 4 litres de purée de tomates, ou 6 kilos de tomates crues.

Mirepoix d'appui : 150 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi ; 200 grammes de carottes et 150 grammes d'oignons détaillés en brunoise ; 1 feuille de laurier et 1 brindille de thym ; 100 grammes de beurre.

Éléments complémentaires : 150 grammes de farine ; 2 litres de fonds blanc ; 2 petites gousses d'ail.

Assaisonnement : 20 grammes de sel ; 30 grammes de sucre ; 1 pincée de poivre.

Traitement : Dans une casserole à fond épais, faire légèrement rissoler le lard avec le beurre ; ajouter la Mirepoix et, lorsque celle-ci est revenue, la saupoudrer avec la farine. Cuire jusqu'à obtention de couleur blonde, puis joindre à la Mirepoix : la purée de tomates, ou les tomates pressées ; le fonds blanc ; l'ail broyé ; le sel, sucre et poivre.

Faire prendre l'ébullition en remuant ; couvrir, et cuire doucement au four pendant 1 heure et demie à 2 heures.

Passer ensuite au tamis fin ou à l'étamine ; faire donner à la sauce quelques minutes d'ébullition, débarrasser, et tamponner la surface de la sauce avec un morceau de beurre afin d'éviter qu'il s'y forme une peau par le contact de l'air.

Nota. — On utilise également pour les sauces une purée de tomates, qui se prépare exactement comme celle ci-dessus, mais sans farine. Quand elle est passée au tamis ou à l'étamine, on la réduit suffisamment pour l'obtenir un peu épaisse.



PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

Sauce Bigarrade. — *Pour canetons braisés :* Passer, dégraisser, et réduire le fonds de braisage du caneton. Après réduction, le passer encore à la mousseline, et le relâcher avec le jus de 4 oranges et de 1 citron par litre de sauce.

Pour canetons poêlés : Le fonds est dégraissé, légèrement lié à l'arrow-root, additionné de 20 grammes de sucre caramélisé et dissous avec 1 cuillerée et demie de vinaigre ; jus d'orange et de citron comme ci-dessus.

Dans un cas comme dans l'autre, cet accompagnement des canetons braisés ou poêlés se complète avec 2 cuillerées de zeste d'orange et 1 cuillerée de zeste de citron, détaillés en fine julienne fortement blanchie.

Sauce Bordelaise. — Réduire de trois quarts 3 décilitres de vin rouge avec 2 cuillerées d'échalotes hachées, mignonnette, thym, et demi-feuille de laurier. Ajouter 1 décilitre de sauce Espagnole, dépouiller pendant un quart d'heure, et passer au linge ou à l'étamine.

Mettre à point avec 1 cuillerée de glace de viande dissoute, le jus d'un quart de citron, et 50 grammes de moelle de bœuf détaillée en dés, ou en rondelles, et pochée.

— Spéciale aux grillades de viande noire de boucherie.

Nota. — Nous devons faire remarquer que c'est par erreur que, de nos jours, la sauce Bordelaise est préparée au vin rouge, car à l'origine elle se faisait au vin blanc. C'est celle que nous avons désignée sous le nom de « sauce Bordelaise Bonnefoy ».

Sauce Bourguignonne. — Réduire de moitié 1 litre et demi d'excellent vin rouge, condimenté de : 5 échalotes émincées,

queues de persil, thym, demi-feuille de laurier, 25 grammes d'épluchures de champignons.

Passer à la mousseline; faire la liaison avec 80 grammes de beurre manié (45 grammes de beurre et 35 grammes de farine); mettre à point au moment avec 150 grammes de beurre, et relever légèrement au cayenne.

— Spéciale à différentes préparations d'œufs, et à la cuisine ménagère.

Sauce Bretonne. — Faire blondir au beurre 2 oignons moyens hachés ; mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc, réduire de moitié, et ajouter : 3 décilitres et demi de sauce Espagnole, même quantité de sauce tomate, et une petite gousse d'ail broyé.

Tenir la sauce en ébullition pendant 7 à 8 minutes, et la compléter avec une pincée de persil concassé.

Nota. — L'usage presque exclusif de cette sauce est de servir d'élément de liaison aux « Haricots à la bretonne ».

L'emploi de la tomate dans cette préparation est illogique, mais il est admis par la pratique courante.

Sauce Champignons. — Réduire de moitié 2 décilitres et demi de cuisson de champignons. Ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace ; laisser ébullitionner pendant quelques minutes ; passer à l'étamine, mettre à point avec 50 grammes de beurre ; et compléter avec 100 grammes de têtes de petits champignons cuits.

Sauce Charcutière. — Ajouter à 1 litre de sauce Robert, et juste au moment de servir, 100 grammes de cornichons détaillés en Julienne grosse et courte. (Voir *Sauce Robert.*)

— Spéciale aux grillades de porc et autres qui nécessitent un accompagnement très relevé.

Sauce Chasseur. — Sauter au beurre 150 grammes de champignons crus émincés ; les additionner de 2 cuillerées et demie d'échalotes hachées ; sauter le tout ensemble pendant quelques instants, mouiller de 3 décilitres de vin blanc, et réduire de moitié. Ajouter 3 décilitres de sauce tomate et 2 décilitres de sauce Demi-glace, tenir en ébullition pendant quelques minutes, et mettre à point avec : 150 grammes de beurre, et 1 cuillerée et demie de cerfeuil et estragon hachés.

Sauce Chasseur (Procédé Escoffier). — Sauter, avec beurre et huile, et en les faisant rissoler légèrement, 150 grammes de

champignons crus émincés. Y ajouter 1 cuillerée d'échalotes hachées et, presque aussitôt, égoutter la moitié de la graisse. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc et 1 verre à Madère de cognac; réduire de moitié, et compléter avec : 4 décilitres de sauce Demi-glace, 2 décilitres de sauce Tomate, et une demi-cuillerée de glace de viande.

Tenir en ébullition pendant 5 minutes, et finir avec une petite cuillerée de persil haché.

Sauce Chaud-froid brune. — *Proportions pour 1 litre :* Trois quarts de litre de sauce Demi-glace, 1 décilitre d'essence de truffes, 6 à 7 décilitres de gelée.

Ajouter l'essence de truffes à la Demi-glace, réduire en plein feu, et sans quitter la sauce, en y additionnant la gelée par petites parties. La réduction totale doit être d'un bon tiers.

Vérifier l'assaisonnement, et constater si la sauce a la consistance nécessaire pour son emploi.

Compléter avec 1 demi-décilitre de Madère ou de Porto ; passer à la mousseline, et vanner soigneusement la sauce, jusqu'au moment où elle est arrivée au point de refroidissement convenable pour bien napper les éléments du Chaud-froid auquel elle est destinée.

Sauce Chaud-froid brune pour Canards. — Préparer la sauce comme ci-dessus, en remplaçant l'essence de truffes par 1 décilitre et demi de fumet tiré de débris de canards. Pousser la réduction un peu plus avant que pour la précédente.

Lorsqu'elle est passée à la mousseline ; la compléter avec : le jus de 3 oranges, et 2 cuillerées de zeste d'orange détaillé en fine julienne ; laquelle doit être assez fortement blanchie et bien égouttée.

Sauce Chaud-froid brune pour Gibier. — Procéder comme pour la sauce Chaud-froid brune ordinaire, en remplaçant l'essence de truffes par 2 décilitres de fumet, tiré des carcasses du gibier qui doit être chaudfroité.

Sauce Chaud-froid tomatée. — Prendre 1 litre de purée de tomates très fine et déjà réduite. La mettre à nouveau en réduction en y ajoutant petit à petit 7 à 8 décilitres de gelée ; et pousser la réduction jusqu'à ce que le tout ne représente plus que la quantité d'un litre.

Passer à la mousseline, et vanner jusqu'à refroidissement voulu pour l'emploi de la sauce.

Sauce Chevreuil. — Préparer 1 litre de sauce Poivrade ordinaire :

1° Avec Mirepoix au jambon, si elle est pour accompagnement de pièces de boucherie marinées ;

2° Avec addition de parures de gibier, si elle doit accompagner une pièce de gibier.

La passer avec forte pression, et la dépouiller, en y ajoutant, par cuillerées, la valeur de 1 décilitre et demi de bon vin rouge.

Compléter finalement l'assaisonnement avec une pointe de cayenne et une pincée de sucre, et passer à l'étamine.

Sauce Colbert. — Cette dénomination est appliquée à tort au Beurre Colbert, qui est un Beurre maître-d'hôtel additionné de glace de viande. Certaines personnes, pour différencier ce beurre de la sauce Châteaubriant, ajoutent de l'estragon à la maître-d'hôtel ; mais ceci n'est pas une règle absolue. En fait, les deux préparations sont nettement différentes. La sauce Châteaubriant est une glace de viande légère, beurrée et additionnée de persil haché, au lieu que, dans la sauce ou Beurre Colbert, le beurre est l'élément principal, et la glace de viande n'intervient que comme accessoire.

Sauce à la Diable. — Cette sauce ne s'apprêtant généralement qu'en petite quantité, nous dérogeons à la règle de nos proportions ordinaires, et les fixons pour obtenir 2 décilitres et demi de sauce.

Réduire de 2 tiers 3 décilitres de vin blanc, additionné de 3 échalotes hachées.

Ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace ; tenir en ébullition pendant quelques minutes, et relever fortement au cayenne.

— Spéciale aux poulets et pigeons grillés.

Nota. — La pratique courante admet également cette sauce avec réduction au vinaigre au lieu de vin blanc, et adjonction finale de fines herbes ; mais nous donnons la préférence à la formule ci-dessus.

Sauce Diable Escoffier. — Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce. Il suffit de lui incorporer la même quantité de beurre frais ramolli au préalable.

Elle convient admirablement aux poissons grillés ou pochés, mais on peut l'appliquer également à toutes les grillades.

Sauce à la Diane. — Préparer 6 décilitres de sauce Poivrade bien dépouillée, corsée et relevée. L'additionner au moment de

4 décilitres de crème fouettée (2 décilitres de crème crue, celle-ci doublant au fouettage), et 2 cuillerées de petits croissants de truffe et de blanc d'œuf dur.

— Spéciale pour côtelettes, noisettes et filets de venaison.

Sauce Duxelles. — Réduire de 2 tiers 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de cuisson de champignons, additionnés de 2 cuillerées d'échalotes hachées. Ajouter 1 demi-litre de sauce Demi-glace, 1 décilitre et demi de purée de tomates, et 4 cuillerées de Duxelles sèche. Laisser ébullitionner pendant 5 minutes, et compléter avec 1 demi-cuillerée de persil haché.

— Spéciale aux gratins et à diverses petites préparations.

Nota. — La « Sauce Duxelles » qui est assez souvent confondue avec la « Sauce Italienne » s'en différencie très nettement, en ce qu'elle n'admet aucune addition de jambon ou de langue écarlate.

Sauce Estragon. — *Proportions pour 2 décilitres et demi :* Jeter 20 grammes de branches d'estragon dans 2 décilitres de vin blanc bouillant. Couvrir, laisser infuser pendant 10 minutes, ajouter 2 décilitres et demi de sauce Demi-glace, ou de jus de veau lié ; réduire d'un bon tiers, passer à l'étamine, et compléter avec 1 cuillerée à café d'estragon haché.

— Spéciale aux noisettes de viandes blanches, volaille, etc.

Sauce Financière. — Réduire d'un bon quart 1 litre et quart de sauce Demi-glace ; lui ajouter après réduction, et hors du feu, 1 décilitre d'essence de truffes, et passer à l'étamine.

— Spéciale à la garniture de ce nom, et à certaines Entrées.

Sauce Fines Herbes. — Jeter dans 3 décilitres de vin blanc bouillant une forte pincée de feuilles de persil, autant de pluches de cerfeuil, d'estragon et de ciboulettes. Infuser pendant 20 minutes ; passer au linge, et ajouter cette infusion à 6 décilitres de sauce Demi-glace ou de jus de veau lié. Laisser ébullitionner pendant quelques minutes, et compléter au dernier moment avec 2 cuillerées et demie d'herbes hachées, les mêmes que celles de l'infusion, et en proportions égales et un filet de jus de citron.

Nota. — Dans l'ancienne cuisine, la « sauce fines herbes » était confondue avec la « sauce Duxelles » ; ce qui était une erreur. Avec logique, la pratique moderne a nettement établi la différence qui doit exister entre les deux préparations.

Sauce Génevoise. — Faire revenir au beurre une fine Mirepoix composée de : 100 grammes de carotte, 80 grammes d'oignon,

fragments de thym et de laurier, 20 grammes de queues de persil. Ajouter 1 kilo de tête de saumon, une pincée de mignonnette, et laisser étuver pendant 1 quart d'heure.

Égoutter le beurre; mouiller de 1 litre de vin rouge, réduire de moitié, ajouter 1 demi-litre de sauce Espagnole maigre, et laisser cuire doucement pendant 1 heure.

Passer au tamis avec pression; laisser reposer pendant quelques minutes et dégraisser.

Ajouter encore 1 demi-litre de vin rouge et autant de fumet de poisson; dépouiller la sauce à fond; et la réduire ensuite à consistance voulue.

Passer à l'étamine, et mettre à point avec 1 cuillerée d'essence d'anchois et 150 grammes de beurre, ajoutés en vannant doucement.

— Spéciale aux saumons et truites.

Nota. — Cette sauce fut primitivement dénommée *Génoise* par Carême. Mais Reculet d'abord, et Gouffé ensuite, l'ont appelée *Génevoise*, et ce, avec d'autant moins de raison qu'il ne se récolte pas de vin rouge à Genève.

Quoique erronée, cette dénomination a prévalu, et nous la conservons : mais en faisant cette remarque importante que, sous les noms de Génoise ou de Genevoise, Carême, Reculet, Dubois et Gouffé, en indiquent le mouillement au vin rouge; ce qui en établit nettement le principe.

Sauce Godard. — Réduire de moitié 4 décilitres de Champagne ou de vin blanc sec, additionné d'une fine Mirepoix au jambon. Ajouter 1 litre de sauce Demi-glace, 2 décilitres d'essence de champignons; cuire doucement pendant 10 minutes, et passer au chinois.

Réduire d'environ un tiers, et passer de nouveau à l'étamine.

— Spéciale à la grosse garniture de Relevé dite « à la Godard ».

Sauce Grand-Veneur. — Sauce Poivrade claire au fumet de venaison additionnée, au moment, de 1 décilitre de sang de lièvre dilué avec 1 décilitre de marinade, par litre de sauce.

Tenir sur le côté du feu pendant quelques minutes pour assurer la cuisson du sang sans ébullition, et passer à l'étamine.

Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier). — Sauce Poivrade légère complétée, par litre de sauce, avec : 2 cuillerées de gelée de groseilles et 2 décilitres et demi de crème.

— Ces deux sauces sont spéciales aux pièces de Venaison.

Sauce Gratin. — Réduire d'une bonne moitié 3 décilitres de vin blanc, et la même quantité de fumet du poisson en traitement, additionnés de 1 cuillerée et demie d'échalotes hachées.

Ajouter 3 cuillerées de Duxelles sèche, 5 décilitres d'Espagnole maigre ou de Demi-glace, et laisser bouillir doucement pendant 5 à 6 minutes. Compléter au moment avec 1 demi-cuillerée de persil haché.

— Spéciale pour les poissons au gratin, comme Soles, Merlans, filets de Barbue, etc.

Sauce à la Hussarde. — Faire bien blondir au beurre 2 oignons et 2 échalotes finement émincés. Mouiller de 4 décilitres de vin blanc, réduire de moitié et ajouter : 4 décilitres de sauce Demi-glace, 2 cuillerées de purée de tomates, 2 décilitres de fonds blanc, 80 grammes de jambon maigre cru ; 1 grain d'ail broyé, et 1 bouquet garni. Laisser cuire doucement pendant 25 à 30 minutes.

Après quoi : retirer le jambon et passer la sauce à l'étamine en foulant à la cuiller.

Chauffer, et compléter avec : le jambon détaillé en brunoise, un peu de raifort râpé, et une forte pincée de persil haché.

— Spéciale aux viandes noires de boucherie, grillées ou traitées en Entrées de broche.

Sauce Hachée. — Passer au beurre, et à blanc, 100 grammes d'oignon et 1 cuillerée et demie d'échalotes finement hachés. Mouiller de 3 décilitres de vinaigre, réduire de moitié, ajouter 4 décilitres d'Espagnole et 1 décilitre et demi de sauce Tomate, et laisser ébullitionner pendant 5 à 6 minutes.

Compléter avec : 1 cuillerée et demie de jambon maigre haché; 1 cuillerée et demie de petites câpres ; 1 cuillerée et demie de Duxelles sèche, et 1 demi-cuillerée de persil haché.

— Cette sauce, qui est un équivalent de la « sauce Piquante », est affectée aux mêmes préparations que celle-ci.

Sauce Hachée maigre. — Faire revenir à blanc oignon et échalotes, et réduction de vinaigre comme ci-dessus.

Mouiller de 5 décilitres de court-bouillon de poisson, assurer la liaison avec 45 grammes de roux brun ou 50 grammes de beurre manié, et laisser cuire doucement pendant 8 à 10 minutes.

Mettre à point au moment avec : 1 cuillerée de fines herbes hachées mélangées ; 1 cuillerée et demie de Duxelles sèche ; 1 cuillerée et demie de petites câpres ; 1 demi-cuillerée d'anchowies-sauce et 60 grammes de beurre, ou 80 à 100 grammes de beurre d'anchois ordinaire.

— Spéciale aux poissons bouillis de qualité inférieure, comme la Raie.

Sauce Italienne. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Demi-glace tomatée : 4 cuillerées (125 grammes) de Duxelles sèche, et 125 grammes de jambon maigre, cuit, coupé en fine brunoise. Laisser cuire pendant 5 à 6 minutes. Compléter au moment avec 1 cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés.

— Spéciale à différentes petites Entrées.

Nota. — Si cette sauce est destinée au traitement d'un poisson, le jambon est supprimé, et on l'additionne d'une réduction de fumet de ce poisson.

Jus lié à l'Estragon. — Est un fonds de veau ou de volaille dans lequel on fait infuser 50 grammes d'estragon au litre.

Passer à la mousseline, et faire la liaison avec 30 grammes d'arrow-root ou de fécule.

— Sert d'accompagnement aux noisettes de viandes blanches, filets de volaille, etc.

Jus lié tomaté. — Fonds de veau additionné, au litre, de 3 décilitres d'essence de tomate, et réduit d'un cinquième.

— Spécial aux viandes de boucherie.

Sauce La Vallière. — Est exactement la « sauce Chasseur » selon le procédé Escoffier ; en remplaçant l'addition finale de persil haché, par 60 grammes de julienne de truffe, et 1 forte pincée d'estragon haché.

Sauce Lyonnaise. — Faire blondir au beurre et très doucement, de façon à en assurer la cuisson presque complète, 3 moyens oignons hachés. Mouiller de 2 décilitres de vin blanc et d'autant de vinaigre, réduire de 2 tiers et ajouter trois quarts de litre de sauce Demi-glace. — Laisser ébullitionner tout doucement pendant 5 à 6 minutes et passer à l'étamine.

Nota. — Selon la nature de la préparation à laquelle cette sauce est destinée, l'oignon peut y être laissé ou non.

Sauce Madère. — Est une sauce Demi-glace réduite, et ramenée à sa consistance normale, en y ajoutant, hors du feu, la valeur de 1 décilitre de Madère par litre.

Sauce Matelote. — Réduire de 2 tiers 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin rouge, additionné de 25 grammes d'épluchures de champignons.

Ajouter à la réduction 8 décilitres d'Espagnole maigre ; faire donner un bouillon, passer à l'étamine, mettre à point avec 150 grammes de beurre, et relever légèrement au cayenne.

Sauce à la Moelle. — L'apprêt de cette sauce est exactement celui de la « sauce Bordelaise ». Elle ne se beurre, et simplement dans les proportions ordinaires, que quand elle est spécialement destinée à l'accompagnement d'un légume quelconque.

Dans un cas comme dans l'autre, elle s'additionne finalement de 150 à 180 grammes de moelle détaillée en petits dés, et pochée ; et de 1 cuillerée de persil haché et blanchi, au litre de sauce.

Sauce Moscovite. — Tenir prêts trois quarts de litre de « sauce Poivrade » au fumet de venaison, et la compléter au moment avec : 1 décilitre de vin de Malaga ; 7 centilitres d'infusion de baies de genévrier ; 40 grammes de pignolis grillés, ou à défaut, d'amandes effilées grillées de même, et 40 grammes de raisins de Corinthe, triés, et gonflés à l'eau tiède.

— Spéciale aux pièces de Venaison.

Sauce Pauvre Homme. — Est une sauce faite à la minute avec 75 grammes de roux brun, trois quarts de litre de consommé ordinaire, ou de fonds brun, et 4 cuillerées de vinaigre de cornichons.

Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes, et la compléter, hors du feu, avec 3 ou 4 échalotes hachées et fortement blanchies, 1 cuillerée de persil et 1 cuillerée et demie de ciboulettes hachées, 3 cuillerées de chapelure blonde, et 1 forte pincée de poivre.

— Cette sauce accompagne spécialement les dessertes de viandes bouillies, et la tête de veau.

Sauce Périgueux. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Demi-glace corsée et un peu serrée : 1 décilitre et demi d'essence de truffes, et 100 grammes de truffes hachées.

— Spéciale aux petites Entrées, Timbales, Pâtés chauds, etc.

Sauce Périgourdine. — Cette sauce n'est qu'une variante de la sauce Périgueux, où les truffes, au lieu d'être hachées, sont tournées en olives ou en petites perles, ou même parfois émincées en lames épaisses.

Sauce Piquante. — Réduire de moitié 3 décilitres de vin blanc et autant de bon vinaigre, additionnés de 2 cuillerées et demie d'échalotes hachées.

Ajouter 6 décilitres de sauce Espagnole, et cuire pendant 10 minutes en dépouillant.

Compléter, hors du feu, avec 2 cuillerées de cornichons, persil, et estragon hachés.

— Cette sauce est un accompagnement usuel de la viande de porc grillée, bouillie, ou rôtie. Elle sert aussi pour le bœuf bouilli, et les émincés de viandes de boucherie.

Sauce Poivrade ordinaire. — Faire revenir au beurre, jusqu'à coloration des légumes, une Mirepoix composée de : 100 grammes de carotte, 80 grammes d'oignon, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Mouiller de : 1 décilitre de vinaigre, 2 décilitres de marinade, et réduire des deux tiers.

Ajouter 1 litre de sauce Espagnole, et laisser cuire doucement pendant trois quarts d'heure.

Dix minutes avant de passer la sauce, mettre dedans 8 grains de gros poivre écrasés. Un plus long séjour du poivre dans la sauce serait plutôt nuisible, parce que sa note y dominerait trop.

Passer au tamis avec légère pression sur les aromates; relâcher la sauce avec 2 décilitres de marinade, et la dépouiller pendant 35 minutes, tout en la réduisant à la quantité voulue.

La passer de nouveau à l'étamine, et la mettre à point avec 50 grammes de beurre.

— Se sert avec les viandes de boucherie, marinées ou non marinées.

Sauce Poivrade pour Gibier. — Faire revenir à l'huile une Mirepoix composée de : 125 grammes de carottes, autant d'oignons, fragments de thym et de laurier, queues de persil et 1 kilo de parures de gibier à poil.

La coloration étant obtenue, égoutter l'huile; mouiller de 3 décilitres de vinaigre, 2 décilitres de vin blanc, et réduire complètement.

Ajouter : 1 litre de sauce Espagnole, 2 litres de fonds brun de gibier, et 1 litre de marinade.

Cuire doucement, et à couvert, au four si possible, pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Environ 8 minutes avant de passer la sauce, mettre dedans 12 grains de gros poivre écrasés.

Passer au tamis avec pression.

Relâcher la sauce avec 1 demi-litre de fonds de gibier et de

marinade, par moitié, et la dépouiller pendant 40 minutes, tout en la réduisant à 1 litre.

La passer finalement à l'étamine, et mettre à point avec 75 grammes de beurre.

NOTA. — Bien qu'il ne soit pas dans les habitudes de beurrer les sauces de gibier, nous conseillons de le faire légèrement. La sauce, ainsi traitée est d'un ton moins chaud, mais elle y gagne en finesse et en velouté.

Sauce au Porto. — Procéder comme pour la « sauce Madère » en remplaçant le Madère par du vin de Porto.

Sauce Portugaise. — *Proportions pour 1 litre :* Hacher très fin un gros oignon : le faire revenir à l'huile à feu vif et lui ajouter, lorsqu'il commence à devenir blond, 750 grammes de tomates pelées, épépinées et concassées ; une pointe d'ail broyé, sel, poivre et un peu de sucre, si la tomate est acide. Couvrir la casserole et laisser cuire doucement. Finir la sauce en la complétant avec un peu d'essence de tomates, et la quantité nécessaire de sauce Tomate claire, 1 décilitre de glace de viande fondue, et une cuillerée à bouche de persil frais concassé.

Sauce à la Provençale. — Peler, presser, épépiner et concasser 12 belles tomates. Les mettre dans un sautoir contenant 2 décilitres et demi d'huile fumante ; assaisonner de sel, poivre, et d'une pincée de sucre en poudre ; ajouter 1 petite gousse d'ail bien écrasée, et 1 cuillerée à café de persil haché.

Couvrir, et laisser fondre tout doucement pendant 1 demi-heure.

NOTA. — Cette sauce étant comprise assez diversement, nous avons tenu à donner ici, la recette de la véritable « sauce Provençale » à la bourgeoise, qui est, en somme, une *fondue* de tomates.

Sauce à la Régence. — Réduire de moitié 3 décilitres de vin du Rhin, additionné de 1 décilitre de fine Mirepoix cuite à l'avance, et de 25 grammes d'épluchures de truffes crues ; lesquelles sont, hors saison, remplacées par 1 décilitre d'essence de truffes. Ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace ; laisser ébullitionner pendant 5 minutes, et passer à l'étamine.

— Spéciale aux Relevés de viande noire de boucherie.

Sauce Robert. — *Proportions pour 5 décilitres :* Passer au beurre, et à blanc, 1 gros oignon haché assez finement.

Mouiller de 2 décilitres de vin blanc ; réduire de 2 tiers, ajouter 3 décilitres de sauce Demi-glace, et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

Passer la sauce au chinois (ou ne pas la passer, ce qui est facultatif), et mettre à point, hors du feu, avec une pincée de sucre en poudre, et 1 cuillerée ordinaire de moutarde.

— Accompagne ordinairement la viande de porc grillée.

Nota. — La « Sauce Robert » ne doit plus bouillir lorsqu'elle est condimentée à la moutarde.

Sauce Robert Escoffier. — Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce.

On l'emploie chaude ou froide. Servie chaude, elle est additionnée, à quantité égale, d'excellent fonds de veau brun.

— Elle convient particulièrement aux grillades de porc, de veau, de volaille, et de poisson.

Sauce à la Romaine. — Cuire au caramel blond 50 grammes de sucre, et le faire dissoudre avec un décilitre et demi de vinaigre. Après dissolution du sucre, ajouter 6 décilitres d'Espagnole et 3 décilitres de fonds de gibier. Réduire d'un bon quart, passer à l'étamine, et compléter avec : 20 grammes de pignolis grillés; 20 grammes de raisins de Smyrne, et autant de raisins de Corinthe, triés et gonflés à l'eau tiède.

Nota. — Cette sauce, telle qu'elle est indiquée ci-dessus, est spéciale à la Venaison ; mais elle peut être préparée aussi pour accompagnement de pièces de boucherie marinées, en remplaçant le fonds de gibier par du fonds brun ordinaire.

Sauce à la Rouennaise. — *Proportions pour 5 décilitres :* Préparer 4 décilitres de sauce Bordelaise, en ayant soin de la mouiller d'excellent vin rouge. (Voir *Sauce Bordelaise.*)

Passer au tamis 3 moyens foies de canards, et pocher la purée qui en résulte dans la sauce, sans laisser aucunement bouillir : l'ébullition aurait pour effet immédiat de faire granuler la purée.

Passer la sauce à l'étamine, et relever l'assaisonnement.

Caractéristique de cette sauce : la réduction de vin rouge avec échalotes, et addition de *purée crue de foies de canards.*

— Spéciale, et, pour ainsi dire, accompagnement obligé du canard rouennais rôti.

Sauce Salmis. — Le principe de cette sauce, qui se rapproche plutôt du coulis, est immuable. Il n'y a que ses éléments de mouillement qui varient, selon la nature de l'oiseau ou du gibier en traitement ; et selon que ce gibier est gras ou considéré comme maigre.

Faire revenir doucement au beurre 150 grammes de fine Mire-

poix. Y ajouter la peau détachée des membres, et la, ou les carcasses hachées des oiseaux ou gibiers en traitement.

Mouiller de 3 décilitres de vin blanc, réduire des 2 tiers ; ajouter 8 décilitres de sauce Demi-glace, laisser cuire doucement pendant 3 quarts d'heure, et passer au tamis, avec forte pression, pour obtenir la quintessence des aromates et des carcasses.

Allonger le coulis obtenu avec 4 décilitres de fonds en rapport avec la destination de la sauce.

Si le gibier en traitement est maigre et que la préparation soit recommandée exclusivement maigre, le fonds sera remplacé par de la cuisson de champignons.

Dépouiller pendant 3 quarts d'heure à 1 heure, puis réduire la sauce d'un bon tiers, et la remettre à point de consistance et de quantité par addition de cuisson de champignons et d'essence de truffes.

Passer à l'étamine et beurrer légèrement.

Nota. — La mise à point finale de la sauce, avec environ 50 grammes de beurre au litre, est facultative.

Sauce Tortue. — Ajouter dans 2 décilitres et demi de fonds de veau bouillant : 3 grammes de sauge, 1 gramme de marjolaine, 1 gramme de romarin, 2 grammes de basilic, 1 gramme de thym et autant de laurier, une pincée de feuilles de persil, et 25 grammes de pelures de champignons. Couvrir; laisser infuser pendant 25 minutes, et ajouter 4 grains de gros poivre 2 minutes avant de passer l'infusion.

Verser cette infusion, passée à la mousseline, dans 7 décilitres de sauce Demi-glace, additionnée de 3 décilitres de sauce Tomate; réduire d'un quart, passer à l'étamine, mettre à point avec 1 décilitre de Madère et un peu d'essence de truffes, et relever au Cayenne.

Nota. — Comme cette sauce doit avoir un certain montant, l'emploi du Cayenne s'indique, mais il convient d'en doser l'emploi avec les plus grands ménagements.

Sauce Venaison. — Ajouter à 3 quarts de litre de « sauce Poivrade pour Gibier » tenue toute prête : 3 fortes cuillerées de gelée de groseilles dissoute, et délayée avec 1 décilitre et demi de crème.

Cette addition de gelée de groseilles et de crème dans la sauce, doit se faire hors du feu.

— Cette sauce est spéciale aux gros gibiers à poil.

Sauce au Vin rouge. — La « sauce au Vin rouge » ressort évidemment, ou de l'apprêt à la Bourguignonne, par réduction et

liaison au beurre manié ; ou de la « sauce Matelote » spécialisée par le vin ayant servi à la cuisson d'un poisson. Dans ce dernier cas, le vin perd son caractère, et n'est plus qu'un principe de mouillement et de condimentation de la sauce.

Ces deux sauces sont bien des « sauces au Vin rouge », mais des sauces de caractère spécial, dont le traitement et l'emploi déterminent les appellations bien distinctes de *Sauce Bourguignonne* et *Sauce Matelote*, qui figurent d'ailleurs sous ces noms dans cette série des « Petites sauces brunes composées ».

A notre avis, la véritable *Sauce au Vin rouge*, est celle qui se prépare ainsi :

Passer au beurre 125 grammes de Mirepoix ordinaire taillée assez finement; mouiller de 1 demi-litre de très bon vin rouge, réduire de moitié, ajouter 1 grain d'ail écrasé, 7 décilitres et demi d'Espagnole, et dépouiller soigneusement pendant 12 à 15 minutes.

Passer à l'étamine, et mettre au point avec : 100 grammes de beurre, 1 cuillerée à café d'essence d'anchois, et une pointe de Cayenne.

— Cette sauce est utilisée pour les poissons.

Sauce à la Zingara A. — Aucune analogie ne rapproche cette sauce de la garniture « à la Zingara » de l'ancienne cuisine. Elle relève plutôt de la cuisine anglaise et, dans la série des Petites sauces, elle a plusieurs équivalents.

Réduire de moitié 2 décilitres et demi de vinaigre, avec 1 cuillerée et demie d'échalotes hachées ; mouiller de 7 décilitres de jus brun, ajouter 160 grammes de mie de pain frite au beurre, et laisser cuire doucement pendant 5 à 6 minutes. Compléter avec 1 cuillerée de persil haché et le jus d'un demi-citron.

— Cette sauce a les mêmes usages que la « sauce Pauvre Homme ».

Sauce Zingara B. — Réduire de 2 tiers 3 décilitres de vin blanc et cuisson de champignons, par moitié.

Ajouter 4 décilitres de sauce Demi-glace, 2 décilitres et demi de sauce Tomate, 1 décilitre de fonds blanc, et faire ébullitionner pendant 5 à 6 minutes.

Relever d'une pointe de Cayenne, et compléter avec une julienne composée de : 70 grammes de jambon maigre et de langue écarlate, 50 grammes de champignons, et 30 grammes de truffe.

— Spéciale au Veau et à la Volaille.

PETITES SAUCES BLANCHES, COMPOSÉES ET DE RÉDUCTIONS

Sauce Albuféra. — Est une « sauce Suprême », additionnée, au litre, de : 2 décilitres de glace de viande blonde dissoute, et de 50 grammes de Beurre de piment préparé dans les proportions ordinaires des Beurres Composés.

— Sert d'accompagnement aux Volailles pochées et braisées.

Sauce Américaine. — Cette Sauce est constituée par la préparation du « Homard à l'Américaine ». (Voir *Homard à l'Américaine*, *Série des Crustacés*, Chapitre des Poissons.)

Comme elle accompagne généralement un poisson, les chairs du ou des homards qui ont servi à son apprêt sont escalopées, et utilisées comme garniture de ce poisson.

Sauce Anchois. — Prendre 8 décilitres de sauce Normande, non beurrée, et lui incorporer, hors du feu, 125 grammes de Beurre d'anchois. Compléter avec 50 grammes de filets d'anchois, lavés, bien épongés, et coupés en petits dés.

— Spéciale aux Poissons.

Sauce à l'Aurore. – Velouté additionné de purée de tomates bien rouge, dans les proportions de 3 quarts de Velouté, et 1 quart de purée de tomates. La mise à point se fait à raison de 100 grammes de beurre au litre de sauce.

— Spéciale aux œufs, à la viande blanche de boucherie, et à la volaille.

Sauce Aurore maigre. — Velouté de poisson, tomaté dans les proportions ci-dessus, et finalement mis à point avec 125 grammes de beurre au litre de sauce.

— Spéciale aux poissons.

Sauce Bavaroise. — Réduire de moitié 5 décilitres de vinaigre

additionné d'un fragment de thym et de laurier, 4 queues de persil, 7 à 8 grains de gros poivre, et 2 cuillerées de raifort râpé.

Ajouter 6 jaunes d'œufs à la réduction ; monter la sauce en procédant comme pour une sauce Hollandaise, avec 400 grammes de beurre, et 1 cuillerée et demie d'eau, mise par petites parties, pendant le montage de la sauce. — Passer à l'étamine.

Mettre à point avec 100 grammes de beurre d'écrevisses, 2 cuillerées de crème fouettée, et des queues d'écrevisses coupées en dés.

— Cette sauce, spéciale aux poissons, doit être mousseuse.

Sauce Béarnaise. — Réduire de 2 tiers 2 décilitres de vin blanc et 2 décilitres de vinaigre à l'estragon, additionnés de : 4 cuillerées d'échalotes hachées ; 50 grammes d'estragon en branches, concassé ; 20 grammes de cerfeuil ; 10 grammes de mignonnette, et une pincée de sel.

Laisser refroidir la réduction pendant quelques minutes ; y ajouter 6 jaunes d'œufs, et monter la sauce à feu doux avec 500 grammes de beurre cru, ou fondu à l'avance ; et en fouettant légèrement.

La liaison de la sauce s'assure par la cuisson progressive des jaunes d'œufs ; d'où nécessité absolue de traiter la sauce Béarnaise à feu doux.

Quand le beurre est incorporé, passer la sauce à l'étamine ; régler l'assaisonnement en le relevant d'une pointe de Cayenne, et la compléter avec 1 cuillerée d'estragon et 1 demi-cuillerée de cerfeuil hachés.

— Est spéciale aux grillades de viande de boucherie.

Nota. — Il est inutile de songer à servir très chaude cette sauce qui est, en somme, une Mayonnaise au beurre. Il suffit qu'elle soit tiède et, d'ailleurs, si elle est trop chauffée, elle se décompose.

Dans ce cas, on la ramène à son état normal en y ajoutant quelques gouttes d'eau froide, et en la travaillant au fouet.

Sauce Béarnaise tomatée, dite Sauce Choron. — Préparer la sauce Béarnaise comme ci-dessus, mais sans addition finale de cerfeuil et estragon hachés. La tenir assez serrée, et l'additionner du quart de son volume de purée de tomates concentrée ou très réduite, pour maintenir la sauce à son point de consistance.

— Est l'accompagnement spécial du Tournedos à la Choron, et s'emploie encore diversement.

Sauce Béarnaise à la glace de viande, dite Foyot, ou Valois. — Préparer la sauce Béarnaise selon les proportions

indiquées à la recette type, et en la tenant serrée. La compléter avec 1 décilitre de glace de viande dissoute, ajoutée en petit filet.

— Est spéciale aux grillades de viande de Boucherie.

Sauce Beauharnais. — Procéder comme pour la sauce Béarnaise, en ce qui concerne la réduction et la liaison ; la monter avec 350 grammes de beurre ordinaire et 150 grammes de Beurre d'estragon, et la passer à l'étamine.

— Est usitée pour les grillades de viande de Boucherie.

Sauce Bercy. — Passer au beurre, et à blanc, 2 cuillerées d'échalotes finement hachées. Mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc, et d'autant de fumet de poisson, ou de cuisson du poisson en traitement auquel est destinée la sauce.

Réduire d'un bon tiers, ajouter 3 quarts de litre de Velouté, faire donner quelques bouillons à la sauce, et la compléter, hors du feu, avec 100 grammes de beurre et 1 cuillerée de persil haché.

— Spéciale aux poissons.

Sauce au Beurre, dite Sauce Bâtarde. — Amalgamer 45 grammes de farine à 45 grammes de beurre fondu. Mouiller, d'un trait, avec 7 décilitres et demi d'eau bouillante additionnée de 7 grammes de sel ; mélanger vivement au fouet, ajouter une liaison de 3 jaunes d'œufs délayés avec 1 cuillerée et demie de crème et un filet de jus de citron.

Passer à l'étamine ; et compléter la sauce avec 300 grammes de beurre fin ; sans aucunement la remettre sur le feu.

— Sert pour les asperges et différents poissons bouillis.

Sauce Bonnefoy, ou Sauce Bordelaise au vin blanc. — Procéder exactement et dans les mêmes proportions que pour la sauce Bordelaise décrite dans la Série des Petites sauces brunes, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc de Graves ou de Sauternes, et la sauce Espagnole par du Velouté ordinaire.

Cette sauce se complète par une addition d'estragon haché.

— Sert pour poissons grillés, et grillades de viandes blanches.

Sauce à la Bretonne. — Etuver au beurre, à blanc, et jusqu'à cuisson complète, une fine julienne composée de : 30 grammes de blanc de poireau, et autant de blanc de céleri, oignon, et champignons.

Ajouter 3 quarts de litre de Velouté de poisson ; laisser ébulli-

tionner pendant 5 à 6 minutes, et mettre à point avec 3 cuillerées de crème et 50 grammes de beurre.

— Sert principalement pour le poisson.

Sauce Canotière. — Réduire de 2 tiers du court-bouillon au vin blanc de poisson d'eau douce, fortement aromatisé et très peu salé. Faire la liaison à raison de 80 grammes de beurre manié au litre ; faire donner quelques bouillons à la sauce et la finir, hors du feu, avec 150 grammes de beurre et pointe de Cayenne.

— Accompagne les poissons d'eau douce bouillis.

Nota. — Par addition de petits oignons glacés au beurre et de petits champignons, cette sauce peut être substituée à la « sauce Matelote blanche ».

Sauce aux Câpres. — Est la « Sauce au beurre » décrite ci-dessus, additionnée, au moment de servir, de 4 cuillerées de câpres au litre de sauce.

— Spéciale aux poissons bouillis de toute nature.

Sauce Cardinal. — Ajouter à 3 quarts de litre de sauce Béchamel : 1° 1 décilitre et demi de fumet de poisson et d'essence de truffes (moitié de chaque), réduits d'un quart ; 2° 1 décilitre et demi de crème.

Mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre de homard bien rouge, et relever d'une pointe de Cayenne.

— Spéciale aux poissons.

Sauce aux Cerises Escoffier. — Cette sauce se trouve dans le commerce, prête à être employée et, de même que la sauce Robert Escoffier, elle peut être servie chaude ou froide.

C'est un accompagnement excellent de la Venaison, et des petits gibiers à poil.

Sauce aux Champignons. — Réduire de 2 tiers 3 décilitres de cuisson de champignons ; ajouter 3 quarts de litre de sauce Allemande, tenir en ébullition pendant quelques minutes, et compléter avec 100 grammes de petites têtes de champignons tournés, cuits, et très blancs.

— Sert pour les volailles, et quelquefois pour le poisson. Dans ce cas, on remplace l'Allemande par du Velouté lié de poisson.

Sauce Chantilly. — La sauce dénommée occasionnellement « sauce Chantilly » n'est autre que celle indiquée sous le nom de « sauce Mousseline », qui est décrite plus loin.

Sauce Châteaubriand. — *Proportions pour 5 décilitres :* Réduire de 2 tiers 4 décilitres de vin blanc additionné de : 4 échalotes hachées, fragments de thym et de laurier, 40 grammes d'épluchures de champignons.

Ajouter 4 décilitres de jus de veau ; réduire encore de moitié, passer à l'étamine, et compléter, hors du feu, avec 250 grammes de Beurre Maître d'hôtel, et 1 demi-cuillerée d'estragon haché.

— Spéciale aux viandes noires de boucherie grillées.

Sauce Chaud-froid blanche ordinaire. — *Proportions pour 1 litre :* 3 quarts de litre de Velouté ordinaire, 6 à 7 décilitres de gelée de volaille blanche ; 3 décilitres de crème.

Mettre le Velouté dans une casserole à fond épais ; placer en plein feu, et réduire à la spatule en faisant absorber à la sauce, la gelée et la crème ajoutées par petites parties.

Pour arriver à la quantité de sauce déterminée, la réduction de l'ensemble est d'un bon tiers.

Vérifier l'assaisonnement et la consistance ; passer à l'étamine, et vanner jusqu'à refroidissement convenable pour l'enrobage des éléments destinés à être chaud-froités.

Sauce Chaud-froid blonde. — Procéder comme pour la sauce Chaud-froid ordinaire, en remplaçant le Velouté par de la sauce Allemande, et en diminuant de moitié la quantité de crème.

Sauce Chaud-froid à l'aurore. — Préparer la Sauce Chaud-froid comme dans la première formule, et l'additionner d'un décilitre et demi de purée de tomates bien rouge, passée à la mousseline, et de 25 centigrammes de Paprika infusé dans quelques gouttes de consommé.

— Sert pour Chauds-froids de volaille spéciaux.

Nota. — Si l'on veut ne donner à la sauce qu'une teinte peu prononcée, on peut se servir, pour sa coloration, de quelques gouttes d'infusion de Paprika.

Sauce Chaud-froid au Vert-pré. — Jeter dans 2 décilitres de vin blanc bouillant : une pincée de pluches de cerfeuil, et même quantité de : feuilles d'estragon, ciboulettes et feuilles de persil. Couvrir, laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes, et passer au linge.

Préparer la sauce Chaud-froid d'après le procédé et les proportions de la première formule, et lui ajouter cette infusion par petites parties, pendant la réduction ; laquelle doit être poussée

au point nécessaire pour ramener la quantité des éléments employés à 1 litre.

Compléter la sauce par une addition de vert d'épinards naturel, pour lui donner une teinte *vert pâle.*

Cette addition de l'élément colorant doit donc se faire avec précaution, et par petites parties, jusqu'à obtention de la teinte indiquée.

— Cette sauce sert pour certains Chauds-froids de volaille, et notamment pour ceux dénommés « Chauds-froids printaniers ».

Sauce Chaud-froid maigre. — Opérer exactement et dans les mêmes proportions que pour la « Sauce Chaud-froid blanche » ordinaire, en observant ces modifications : 1° remplacer le Velouté ordinaire par du Velouté de poisson ; 2° substituer à la gelée de volaille, de la gelée de poisson blanche.

Nota. — D'une façon générale, nous conseillons l'emploi de cette sauce pour le glaçage des filets et escalopes de poissons et de crustacés en remplacement de la Sauce Mayonnaise collée, laquelle présente certains inconvénients, dont le plus grave est le suintage de l'huile produit par la rétraction de la gélatine; inconvénient qui disparaît avec l'emploi de la sauce Chaud-froid maigre, dont la saveur nette et franche est d'ailleurs préférable à celle de la Mayonnaise collée.

Sauce Chivry. — Jeter dans 1 décilitre et demi de vin blanc une pincée de chacun de ces éléments : pluches de cerfeuil, feuilles de persil, estragon, ciboulette, et pimprenelle nouvelle dans la saison. Couvrir ; laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes, et passer au linge en tordant.

Ajouter cette infusion dans 3 quarts de litre de Velouté bouillant ; et mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre vert. (Voir *Beurres Composés.*)

— Spéciale aux pièces de volailles pochées et bouillies.

Nota. — La pimprenelle employée doit être toute nouvelle, attendu que cette herbe se charge d'amertume au fur et à mesure qu'elle approche de sa maturité.

Sauce Choron. — Voir *Sauce Béarnaise tomatée.*

Sauce à la Crème. — Ajouter 2 décilitres de crème à 1 litre de sauce Béchamel, et réduire à la spatule, et en plein feu, jusqu'à ce que la quantité totale de sauce et de crème soit arrivée à 3 quarts de litre.

Passer à l'étamine, et ramener la sauce à son état normal, en

l'additionnant, petit à petit, de 1 décilitre et demi de crème double très fraîche, et d'un demi-jus de citron.

— Sert pour poissons bouillis, légumes, volaille, et œufs.

Sauce Crevettes. — Ajouter à 1 litre de Velouté de Poisson, ou de sauce Béchamel : 1 décilitre et demi de crème et 1 décilitre et demi de fumet de poisson.

Réduire à 9 décilitres, et compléter, hors du feu, avec : 100 grammes de beurre de crevettes appuyé de 25 grammes de Beurre rouge, pour donner à la sauce la teinte rose pâle qui lui convient ; et 3 cuillerées de queues de crevettes épluchées. Relever légèrement au Cayenne.

— Spéciale aux poissons.

Sauce Currie. — Faire revenir au beurre, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés, les éléments suivants : 250 grammes d'oignon, 100 grammes de céleri et 30 grammes de racines de persil émincés ; ajouter une brindille de thym, un fragment de laurier, et un peu de macis. Saupoudrer de 50 grammes de farine et d'une petite cuillerée à café de poudre de Currie ; cuire la farine pendant quelques instants sans la laisser colorer, et mouiller de 3 quarts de litre de consommé blanc.

Faire prendre l'ébullition ; cuire tout doucement pendant 3 quarts d'heure, et passer à l'étamine en foulant légèrement. Chauffer ensuite la sauce, la dégraisser, et tenir au bain.

— Est usitée pour poissons, crustacés, volaille, et œufs divers.

Nota. — On ajoute parfois du lait de coco à cette sauce dans les proportions d'un quart du mouillement.

Sauce Currie à l'Indienne. — Etuver au beurre, et à blanc : 1 oignon ciselé, 1 bouquet de persil renfermant quelques fragments de thym et de laurier, et un peu de macis et de cannelle.

Saupoudrer de 3 grammes de currie ; mouiller de 1 demi-litre de lait de coco, ajouter 1 demi-litre de Velouté gras ou maigre, selon que la sauce doit accompagner une viande ou un poisson, et laisser cuire doucement pendant 1 quart d'heure.

Passer à l'étamine, et mettre à point avec 1 décilitre de crème et quelques gouttes de jus de citron.

Nota. — La quantité de lait de coco indiquée s'obtient en râpant 700 grammes de noix de coco fraîche, dont la pulpe est délayée avec 4 décilitres et demi de lait tiède, et le tout est passé au torchon avec forte pression.

A défaut de lait de coco, on peut employer la même quantité de lait d'amandes.

La préparation de cette sauce par les cuisiniers hindous est variable ; le fonds, seul, reste le même.

Mais eût-on la formule initiale, qu'elle serait inapplicable, le currie hindou étant insupportable pour le plus grand nombre des habitants de nos pays. La méthode ci-dessus, mise en rapport avec les goûts européens, est préférable.

Sauce Diplomate. — Ajouter à 1 litre de « sauce Normande » déjà mise à point, 75 grammes de Beurre de homard.

Compléter avec une garniture de : 2 cuillerées de chair de homard et 1 cuillerée de truffes coupées en dés.

— Spéciale aux gros Relevés de poissons.

Sauce Ecossaise. — Ajouter à 9 décilitres de « sauce Crème » préparée comme il est dit ci-dessus, un décilitre de brunoise de carotte, céleri, oignon, haricots verts, étuvée au beurre, et complètement tombée au consommé blanc.

— Est usitée comme accompagnement d'œufs et de volaille.

Sauce Estragon. — Blanchir vivement 30 grammes de branches d'estragon concassées. Egoutter à fond, et broyer cet estragon à la cuiller en y ajoutant 4 cuillerées du Velouté en préparation. Passer à l'étamine, et mélanger la purée obtenue dans 1 litre de Velouté de volaille ou de poisson ; selon la préparation à laquelle la sauce est destinée.

Rectifier l'assaisonnement et compléter avec 1 demi-cuillerée d'estragon haché.

— Sert pour œufs, volaille et poisson.

Sauce Fines Herbes. — *Proportions pour 5 décilitres :* Ajouter à 1 demi-litre de « Sauce vin blanc », préparée selon l'une ou l'autre des façons indiquées (Voir *Sauce vin blanc*), 40 grammes de Beurre d'échalotes et 1 cuillerée et demie de persil, cerfeuil, et estragon hachés.

— Sert pour poissons.

Sauce Foyot. — Voir *Sauce Béarnaise à la glace de viande.*

Sauce Groseilles. — Blanchir dans un poêlon en cuivre 500 grammes de groseilles dites « à maquereau » et très vertes.

Egoutter au bout de 5 minutes d'ébullition, et finir de cuire les groseilles avec 3 cuillerées de sucre en poudre et 2 ou 3 cuillerées de vin blanc. Passer à l'étamine.

Ajouter la purée obtenue à 7 décilitres de « Sauce au beurre », et bien mélanger.

— Est l'accompagnement du maquereau grillé, mais peut servir aussi pour d'autres poissons.

Nota. — Cette sauce peut être faite également avec des groseilles en grappes, bien vertes.

Sauce Hollandaise. — Réduire de 2 tiers 4 cuillerées d'eau et 2 cuillerées de vinaigre, additionnées d'une pincée de mignonnette et d'une pincée de sel fin. Retirer sur le côté du feu ou placer la casserole au bain-marie.

Ajouter 1 cuillerée d'eau, 5 jaunes d'œufs, et monter la sauce avec 500 grammes de beurre cru ou fondu, en l'additionnant pendant le montage, de 3 ou 4 cuillerées d'eau, mises par petites parties : addition qui a pour but de donner de la légèreté à la sauce.

Compléter l'assaisonnement avec le sel nécessaire, quelques gouttes de jus de citron, et passer à l'étamine.

Tenir au bain-marie, tiède seulement, pour prévenir la décomposition.

— Spéciale aux poissons et légumes.

Nota. — Les vinaigres employés pour réduction n'étant pas toujours de qualité irréprochable, il est préférable de couper de 2 tiers d'eau, mais non de supprimer complètement la réduction.

L'excédent d'acidité, s'il est nécessaire, est fourni par le citron.

Sauce Homard. — Compléter 3 quarts de litre de Velouté de poisson avec : 1 décilitre et demi de crème, 80 grammes de Beurre de homard, et 40 grammes de Beurre rouge.

— Est spéciale aux poissons.

Nota. — Si cette sauce accompagne une pièce de poisson entière, elle est additionnée de 3 cuillerées de chair de homard coupée en dés.

Sauce Hongroise. — Faire revenir au beurre, et sans coloration, 1 gros oignon haché ; assaisonner d'une pincée de sel fin et d'un gramme de Paprika ; mouiller de 2 décilitres de vin blanc, ajouter 1 bouquet garni, réduire le vin de 2 tiers, et retirer le bouquet.

Compléter avec 1 litre de Velouté gras ou maigre, selon la préparation à laquelle est destinée la sauce ; tenir en petite ébullition pendant 5 minutes, passer à l'étamine, et finir la sauce avec 100 grammes de beurre.

Observer que cette sauce doit être de teinte rose tendre, et que c'est le Paprika seul qui doit la lui communiquer.

— Est un excellent accompagnement pour les Noisettes d'agneau et de veau ; œufs, volaille, et poissons.

Sauce aux Huîtres. — Est une « sauce Normande » préparée selon la recette donnée plus loin ; finie avec 3 cuillerées de cuisson d'huîtres au litre de sauce, et garnie d'huîtres pochées et ébarbées.

— Spéciale aux poissons pochés et bouillis.

Sauce Indienne. — Voir *Sauce Currie à l'Indienne.*

Sauce Ivoire. — Ajouter à 1 litre de sauce Suprême, 3 cuillerées de glace de viande blonde, pour lui donner son ton blanc mat caractéristique.

— Sert d'accompagnement aux volailles pochées.

Sauce Joinville. — Prendre 1 litre de sauce Normande préparée comme il est dit dans la première partie de sa formule, et la mettre à point avec 60 grammes de Beurre d'écrevisses et 60 grammes de Beurre de crevettes.

Lorsque cette sauce est destinée à un poisson déjà garni, elle ne prend pas de garniture.

Si elle est servie avec un gros poisson bouilli, non garni, elle est additionnée de 2 cuillerées et demie de truffe bien noire, taillée en julienne.

Nota. — La mise à point finale de la sauce Joinville avec Beurres d'écrevisses et de crevettes combinés est ce qui la différencie des sauces similaires.

Sauce Laguipierre. — Additionner 1 litre de « Sauce au beurre » préparée comme il est dit, d'un jus de citron et de 4 cuillerées de glace de poisson ; ou l'équivalent en fumet de poisson réduit.

Cette sauce accompagne les poissons bouillis.

Nota. — La seule modification apportée à la préparation de cette sauce, qui est de Carême, est la substitution de la glace de poisson à la glace de volaille. Elle est du reste, dénommée par lui, *sauce au beurre à la Laguipierre.*

Sauce Maltaise. — Préparer la sauce Hollandaise comme il est expliqué. L'additionner, juste au moment, du jus de 2 *oranges sanguines*, absolument spéciales à cette sauce, et d'une forte pincée de zeste râpé.

— Cette sauce est un accompagnement des asperges.

Sauce Marinière. — Préparer une « sauce Bercy » selon le procédé et les proportions indiqués, et l'additionner de 3 ou

4 cuillerées de cuisson de moules réduite, et d'une liaison de 6 jaunes d'œufs.

— S'emploie pour poissons glacés, mais plus particulièrement pour les moules.

Sauce Matelote blanche. — Réduire de 2 tiers 3 décilitres de court-bouillon de poisson au vin blanc, additionné de 25 grammes d'épluchures de champignons.

Ajouter 8 décilitres de Velouté de poisson ; laisser ébullitionner pendant 5 minutes ; mettre à point avec 150 grammes de beurre et relever d'une pointe de cayenne.

Passer à l'étamine, et ajouter une garniture de : 20 petits oignons glacés au beurre, et 20 petites têtes de champignons cuits, et bien blancs.

Sauce Mornay. — Ajouter à 1 litre de sauce Béchamel, 2 décilitres de la cuisson du poisson auquel elle est destinée, et la réduire d'un bon tiers. L'additionner de 50 grammes de gruyère et de 50 grammes de parmesan râpés ; assurer la fonte du fromage, en la remuant encore quelques secondes sur le feu, et la mettre à point avec 100 grammes de beurre.

Nota. — Apprêtée pour tout autre usage, le travail de la sauce est le même, mais on supprime l'addition de cuisson de poisson.

Sauce Mousseline, dite aussi Sauce Chantilly. — Préparer la sauce Hollandaise selon le procédé et les proportions énoncés (voir *Sauce Hollandaise*).

Au moment de servir, lui incorporer 4 cuillerées de crème fouettée bien ferme.

— Cette sauce accompagne les poissons bouillis, et les légumes tels qu'asperges, cardons, céleris, etc.

Sauce Mousseuse. — Passer de l'eau bouillante dans une petite sauteuse, et bien l'essuyer. Mettre dedans 500 grammes de beurre déjà manié et bien ramolli ; l'assaisonner de 8 grammes de sel fin, et le travailler au fouet, en y ajoutant petit à petit : le jus d'un quart de citron, et 4 décilitres d'eau froide.

Lui incorporer, en dernier lieu, 4 cuillerées à bouche de crème fouettée bien ferme.

Cette préparation, bien que classée comme sauce, est plutôt un Beurre composé, qui se sert avec les poissons bouillis.

La seule chaleur qui se dégage du poisson suffit à fondre le beurre, et son aspect, comme sa saveur, sont infiniment plus agréables que ceux du beurre fondu.

Sauce Moutarde. — Cette sauce ne se prépare généralement qu'au moment, et en petite quantité.

Prendre la somme voulue de sauce au beurre, et l'additionner, hors du feu, d'une cuillerée à bouche de moutarde par 2 décilitres et demi de sauce.

Si la sauce doit attendre, la tenir au bain-marie, et éviter soigneusement l'ébullition.

Sauce Nantua. — Additionner de 2 décilitres de crème, 1 litre de sauce Béchamel, et réduire d'un tiers.

Passer à l'étamine, et remettre la sauce à sa consistance normale par une nouvelle addition d'un décilitre et demi de crème.

La finir avec 125 grammes de beurre d'écrevisses très fin, et la garnir de 20 petites queues d'écrevisses.

Sauce New-burg avec le homard cru. — Découper en morceaux un homard cru du poids de 800 à 900 grammes.

Retirer les parties crémeuses ; les broyer avec 30 grammes de beurre, et tenir en réserve.

Faire revenir avec 40 grammes de beurre et 4 cuillerées d'huile, les morceaux de homard assaisonnés de sel et de Cayenne. Lorsque le test est bien rouge, égoutter la graisse entièrement ; ajouter 2 cuillerées de cognac flambé et 2 décilitres de vin de Marsala ou de vieux Madère. Réduire le vin de 2 tiers ; puis, mouiller le homard avec : 2 décilitres de crème, 2 décilitres de fumet de poisson ; et laisser cuire doucement pendant 25 minutes.

Égoutter alors les morceaux de homard sur un tamis ; en retirer les chairs, et les couper en dés.

Finir la sauce en lui mélangeant les parties crémeuses réservées ; faire donner quelques bouillons pour en assurer la cuisson, mélanger dedans les chairs coupées en dés, et vérifier finalement l'assaisonnement pour le rectifier s'il y a lieu.

Nota. — L'addition à la sauce des chairs de homard coupées en dés est facultative. Ces chairs peuvent aussi bien être détaillées en fines escalopes qui sont dressées sur le poisson auquel est destinée cette sauce.

Sauce New-burg avec le homard cuit. — Cuire le homard au court-bouillon ordinaire ; décortiquer la queue, et la détailler en escalopes.

Ranger ces escalopes dans le fond d'un sautoir grassement beurré ; les assaisonner fortement de sel et de Cayenne, et les chauffer des deux côtés pour provoquer le développement de la couleur rouge de l'épiderme. Mouiller les escalopes à hauteur avec du bon Madère, et le faire réduire presque entièrement.

Au moment de servir, verser sur les escalopes une liaison de 2 décilitres de crème et 3 jaunes d'œufs ; et vanner doucement, hors du feu, jusqu'à liaison complète.

Observation sur les sauces New-burg.

A l'origine, ces deux sauces étaient, de même que la « sauce Américaine » exclusivement composées et servies avec le homard. Sauce et homard constituaient, en somme, une préparation unique.

Or, sous ces deux formes, le homard ne peut guère se servir qu'aux déjeuners ; beaucoup de personnes, dont l'estomac est délicat, ne pouvant le digérer le soir.

Pour remédier à cet inconvénient, nous avons adopté la méthode de servir la sauce du homard avec des filets ou des mousselines de soles, en n'employant la chair que comme garniture ; et cette innovation fut des mieux accueillies.

En employant comme condiments du Currie ou du Paprika, on obtient d'excellentes variantes de cette sauce, qui conviennent particulièrement aux soles et aux autres poissons blancs maigres. — Dans ce cas, il est bon d'accompagner ces poissons d'un peu de riz à l'Indienne.

Sauce Noisette. — Préparer une sauce Hollandaise comme il est dit à la recette. (Voir *Sauce Hollandaise.*)

La compléter au dernier moment avec 70 grammes de Beurre de noisettes fait avec du beurre fin.

— Cette sauce accompagne très bien Saumon et Truite pochés.

Sauce Normande. — Ajouter à 3 quarts de Velouté de poisson : 1 décilitre de cuisson de champignons et autant de cuisson d'huîtres, 2 décilitres de fumet de soles, quelques gouttes de jus de citron, et une liaison de 5 jaunes d'œufs délayés avec 2 décilitres de crème.

Réduire en plein feu, et d'un bon tiers, c'est-à-dire à 8 décilitres environ.

Passer à l'étamine, et mettre la sauce à point avec : 1 décilitre de crème double et 125 grammes de beurre.

— Cette sauce est spéciale à la Sole Normande, mais elle a aussi un emploi avantageux dans une infinité de cas.

Sauce Orientale. — Prendre 1 demi-litre de sauce Américaine ; la condimenter au currie, et la réduire d'un tiers.

Lui incorporer ensuite, et hors du feu, 1 décilitre et demi de crème.

— Les usages de cette sauce sont les mêmes que ceux de la « Sauce à l'Américaine ».

Sauce Paloise. — Préparer une « Sauce Béarnaise » selon la méthode et les proportions indiquées (voir *Sauce Béarnaise*), et en observant les différences suivantes :

1° Substituer à l'élément aromatique principal, l'estragon, la même quantité de menthe, pour la réduction au vin blanc et au vinaigre ;

2° Remplacer encore l'estragon haché, dans la mise à point finale, par de la menthe hachée.

— Les usages de cette sauce sont les mêmes que ceux de la « Sauce Béarnaise ».

Sauce Poulette. — Réduire de 2 tiers 2 décilitres de cuisson de champignons ; ajouter 1 litre de sauce Allemande, tenir en ébullition pendant quelques minutes, et compléter, hors du feu, avec un filet de jus de citron, 60 grammes de beurre, et 1 cuillerée de persil haché.

— Cette sauce est usitée pour quelques légumes, mais elle est surtout spéciale aux pieds de mouton.

Sauce Ravigote. — Réduire de moitié 1 décilitre et demi de vin blanc et la même quantité de vinaigre ; ajouter 8 décilitres de Velouté ordinaire, et tenir en ébullition pendant quelques minutes.

Compléter la sauce, hors du feu, avec 90 à 100 grammes de Beurre d'échalotes, et 1 cuillerée et demie de : cerfeuil, estragon et ciboulettes hachés, et dosés en proportions égales.

— Cette sauce accompagne les volailles bouillies, et sert pour la préparation de certains abats blancs.

Sauce Régence pour Poissons, et garnitures de Poissons. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de fonds de poisson additionnés de 20 grammes d'épluchures fraîches de champignons, et de même poids d'épluchures de truffes crues.

Passer cette réduction au linge et l'ajouter à 8 décilitres de sauce Normande finie.

Compléter avec une cuillerée d'essence de truffes.

Sauce Régence pour garnitures de Volaille. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin du Rhin et 2 décilitres de cuisson de champignons avec 40 grammes d'épluchures de truffes.

Ajouter 8 décilitres de sauce Allemande ; laisser ébullitionner pendant quelques minutes, et passer à l'étamine.

Compléter avec une cuillerée d'essence de truffes.

Sauce Riche. — Préparer une « Sauce Diplomate » selon la méthode et les proportions indiquées.

La compléter avec 1 décilitre d'essence de truffes, et 80 grammes de truffes bien noires, coupées en dés.

— Spéciale aux grosses pièces de poissons pochées.

Sauce Rubens. — Faire revenir au beurre 100 grammes de Mirepoix ordinaire taillée en brunoise ; mouiller de 2 décilitres de vin blanc et de 3 décilitres de fumet de poisson, et laisser cuire pendant 25 minutes.

Passer au chinois fin, dégraisser à fond après avoir laissé reposer pendant quelques minutes ; réduire à 1 demi-décilitre, et ajouter 1 cuillerée à bouche de Madère.

Lier cette réduction avec 2 jaunes d'œufs, et mettre à point avec : 100 grammes de beurre ordinaire, 30 grammes de beurre rouge, et un filet d'essence d'anchois.

— Cette sauce convient spécialement aux poissons bouillis ou pochés.

Sauce Saint-Malo. — *Pour 5 décilitres.* — Ajouter à 1 demi-litre de sauce Vin blanc préparée selon l'une des façons indiquées (voir *Sauce Vin blanc*) : 1 cuillerée d'échalotes finement hachées et tombées au vin blanc ; ou, ce qui est préférable, 50 grammes de Beurre d'échalotes ; 1 demi-cuillerée de moutarde, et un filet d'essence d'anchois.

— Spéciale aux poissons de mer grillés.

Sauce Smitane. — Faire revenir au beurre 2 oignons moyens hachés finement ; mouiller de 2 décilitres de vin blanc, et réduire celui-ci à fond. Ajouter 1 demi-litre de crème aigre, laisser ébullitionner pendant 5 minutes ; passer à l'étamine, et tenir de saveur aigrelette, par appui, au besoin, de quelques gouttes de jus de citron.

— Sert pour gibiers sautés, ou traités à la casserole.

Sauce Solférino. — Presser à fond 15 tomates bien mûres, en recueillant leur eau dans un récipient. Passer cette eau au linge.

et la réduire jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à l'état de sirop épais.

Ajouter 3 cuillerées de glace de viande dissoute, une pointe de Cayenne, et le jus d'un demi-citron.

Monter ce fonds, hors du feu, avec 100 grammes de Beurre Maître-d'hôtel à l'estragon, et 500 grammes de Beurre d'échalotes.

— Cette sauce est un excellent accompagnement pour toute viande grillée.

Nota. — Si l'on s'en rapporte à la Légende, les plaines Lombardes, où s'entendit si souvent le bruit des armes françaises, auraient été le lieu de naissance d'une foule d'improvisations culinaires; y compris cette sauce, qui aurait été servie dans un déjeuner de l'État-major franco-sarde, au village même de Capriana, où la bataille de Solférino avait atteint son plus haut degré d'intensité et d'acharnement.

La recette, rapportée sans doute par quelque cuisinier militaire, a été admise par la pratique courante, et c'est bien à tort qu'elle est parfois débaptisée et dénommée « sauce Saint-Cloud ».

L'erreur est d'autant plus grande, que rien, dans la préparation et dans les éléments employés, ne justifie l'emploi de cette dénomination.

Sauce Soubise, ou Coulis d'oignons Soubise. — Cette sauce se fait, ou peut se faire, selon l'une des deux méthodes suivantes :

Première Méthode : Émincer 500 grammes d'oignons, et les blanchir assez fortement.

Égoutter à fond ; étuver au beurre, et à blanc, et ajouter : 1 demi-litre de sauce Béchamel épaisse ; une pincée de sel fin, une prise de poivre blanc, et une forte pincée de sucre en poudre.

Finir de cuire doucement au four, passer à l'étamine ; chauffer la sauce ensuite, et la mettre à point avec 80 grammes de beurre, et 1 décilitre de crème.

Deuxième Méthode : Blanchir les oignons émincés comme ci-dessus ; les égoutter et les mettre immédiatement dans une casserole russe de dimensions proportionnées, et entièrement foncée de minces bardes de lard. Ajouter : 120 grammes de riz Caroline ; 7 décilitres de consommé blanc ; sel, poivre et sucre comme ci-dessus, et 25 grammes de beurre.

Faire prendre l'ébullition, et cuire tout doucement au four.

Broyer ensuite au mortier riz et oignons, passer à l'étamine, chauffer, et mettre à point avec beurre et crème, comme dans la première méthode.

Nota. — La « Soubise » est plutôt un coulis qu'une sauce, et elle doit être très blanche.

Son traitement à la sauce Béchamel est préférable à celui au riz, parce

que le coulis a plus de velouté, mais l'emploi du riz permet de l'obtenir plus ferme.

L'adoption de l'une ou l'autre des deux méthodes exposées doit donc être déterminée par le genre de préparation auquel est destinée la Soubise.

Sauce Soubise tomatée. — Préparer la « Soubise » selon l'une des deux méthodes exposées, et l'additionner d'un tiers de purée de tomates, fine, et bien rouge.

Sauce Souchet. — Cette sauce dérive des Waterzoïs hollandais et flamands.

Adoptée par la cuisine anglaise, avec certaines modifications, elle a été finalement réglée d'après les principes de la cuisine moderne.

Apprêter 150 grammes de julienne de : carottes, racines de persil et céleri.

L'étuver au beurre ; mouiller de 3 quarts de litre de fonds de poisson et de 2 décilitres de vin blanc ; finir de cuire doucement, puis passer le court-bouillon en réservant la julienne.

Dans ce court-bouillon cuire le poisson, découpé en morceaux.

Après cuisson, les morceaux de poisson sont retirés, et le fonds, passé au chinois, est réduit de 3 quarts, c'est-à-dire à 2 décilitres et demi, puis lié à la consistance convenable avec de la sauce Vin blanc, ou simplement lié avec du beurre manié, et légèrement beurré ensuite.

Remettre la julienne réservée dans la sauce, pour couvrir les morceaux de poissons.

Sauce Tyrolienne. — Faire une réduction de vin blanc, vinaigre, et aromates, exactement comme pour la sauce Béarnaise, (Voir *Sauce Béarnaise*), et passer au linge en tordant fortement. Ajouter à cette réduction : 2 cuillerées à bouche de purée de tomates très réduite, et bien rouge, 6 jaunes d'œufs ; et monter la sauce avec 5 décilitres d'huile, en tenant la casserole sur le côté du feu, et en procédant comme pour le montage d'une sauce Mayonnaise.

Régler l'assaisonnement en dernier lieu, et le relever légèrement au Cayenne.

— Cette sauce convient pour grillades de viandes de boucherie, et Poissons grillés.

Sauce Valois. — Est la « sauce Béarnaise » à la glace de viande. (Voir *Sauce Béarnaise*.)

Nota. — La « Sauce Valois » aurait été créée par Gouffé vers 1863. Il semble bien, en effet, que ce fut vers cette époque, qu'elle fut mise en pratique. A une époque plus récente, on lui substitua la dénomination de « Foyot » sous lequel elle est beaucoup plus connue ; mais il nous a semblé intéressant d'en indiquer l'origine, afin d'éviter des contestations toujours possibles.

Sauce Vénitienne. — Réduire de 2 tiers 4 décilitres de vinaigre à l'estragon, additionné de 2 cuillerées et demie d'échalotes hachées, et de 25 grammes de pluches de cerfeuil.

Passer cette réduction à la mousseline en tordant légèrement, et l'ajouter à 3 quarts de litre de sauce Vin blanc. Compléter avec 125 grammes de Beurre vert (Voir *Beurres composés*), et 1 cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés.

— Cette sauce sert pour Poissons diversement préparés.

Sauce Véron. — Ajouter à 3 quarts de sauce Normande mise à point, 1 quart de sauce Tyrolienne. Bien mélanger les deux sauces et compléter avec : 2 cuillerées de glace de viande blonde dissoute, et une cuillerée d'essence d'anchois.

— Cette sauce est usitée pour les poissons.

Sauce Victoria. — Préparer la « sauce Homard » comme il est indiqué, et y ajouter une garniture de 50 grammes de chair de homard et 50 grammes de truffes en dés, au litre de sauce.

Sauce Villageoise, ou Sauce Blanquette. — Ajouter à 3 quarts de litre de Velouté ordinaire, 1 décilitre de jus de veau blond, et autant de cuisson de champignons.

Réduire d'un bon tiers, et passer à l'étamine.

Compléter avec 2 décilitres de Soubise à la Béchamel et une liaison de 4 jaunes d'œufs ; chauffer sans laisser prendre l'ébullition, et mettre à point, hors du feu, avec 100 grammes de beurre.

— Spéciale aux viandes blanches.

Sauce Villeroy. — Ajouter la valeur de 4 cuillerées d'essence de truffes et autant d'essence de jambon à 1 litre de sauce Allemande.

Réduire en plein feu, à la spatule, jusqu'à ce que la sauce soit parvenue au point d'épaississement convenable pour bien envelopper les objets qui sont trempés dedans.

Nota. — Le seul usage de cette sauce est d'envelopper certains éléments qui sont ensuite panés à l'anglaise ; mais qui, par le fait de cette préparation spéciale, prennent toujours la dénomination « à la Villeroy ». — Cette sauce est le type de celles que l'ancienne cuisine désignait sous le nom de « Sauces perdues ».

Sauce Villeroy Soubisée. — Additionner la sauce Allemande d'un tiers de purée Soubise, et la traiter par réduction exactement comme ci-dessus.

Selon la nature des objets auxquels elle est destinée, et le genre de préparation, elle est parfois additionnée de 80 à 100 grammes de truffes hachées, au litre de sauce.

Sauce Villeroy tomatée. – Procéder exactement comme pour la Sauce Villeroy ordinaire, en additionnant la sauce Allemande d'un tiers de purée de tomates très fine et bien rouge.

Sauce Vin blanc. — La préparation de cette sauce peut se faire d'après les trois méthodes suivantes :

Première Méthode : Additionner 1 litre de Velouté de Poisson de 2 décilitres de fumet du poisson en traitement, et de 4 jaunes d'œufs ; réduire d'un bon tiers, et mettre à point avec 150 grammes de beurre.

La « sauce Vin blanc » préparée d'après cette méthode, convient particulièrement pour les glaçages.

Deuxième Méthode. — Réduire de moitié 1 décilitre de bon fumet de poisson.

Ajouter 5 jaunes d'œufs, et monter la sauce avec 500 grammes de beurre, en procédant comme pour une « sauce Hollandaise ».

Troisième Méthode. — Broyer 5 jaunes d'œufs dans une casserole, chauffer légèrement, et monter la sauce avec 500 grammes de beurre, en l'additionnant, pendant le montage, d'un décilitre d'excellent fumet de poisson, mis par petites parties.



SAUCES ANGLAISES CHAUDES

Sauce aux Airelles (*Cranberries-Sauce*). — Cuire à couvert 500 grammes d'airelles rouges avec 1 litre d'eau. Quand les baies sont cuites, les égoutter et les passer au tamis fin.

Ajouter à la purée obtenue la quantité d'eau de cuisson nécessaire pour en faire une sorte de sauce assez épaisse, et la sucrer selon le goût.

Cette sauce se trouve toute préparée dans le commerce, et il suffit de la chauffer, en lui ajoutant un peu d'eau.

— Elle se sert surtout avec la Dinde rôtie.

Sauce Albert (*Albert-Sauce*). — Mouiller 150 grammes de raifort râpé de 2 décilitres de consommé blanc, et laisser bouillir doucement pendant 20 minutes.

Ajouter 3 décilitres de « Sauce au beurre à l'anglaise », 2 décilitres et demi de crème, et 40 grammes de mie de pain. Faire épaissir en réduisant à feu vif ; passer à l'étamine en foulant à la cuiller de bois ; lier avec 2 jaunes d'œufs, et assaisonner d'une pincée de sel et d'une prise de poivre.

Mettre à point avec 1 cuillerée à café de moutarde délayée avec 1 cuillerée ordinaire de vinaigre.

— Se sert avec Braisés de bœuf, et surtout avec le Filet.

Sauce aux Aromates (*Aromatic-Sauce*). — Faire infuser pendant 10 minutes dans 1 demi-litre de consommé : une brindille de thym, 4 grammes de basilic, 1 gramme de sarriette, 1 gramme de marjolaine, 1 gramme de sauge, une pincée de ciboulettes, 2 échalotes hachées, un peu de muscade, et 4 grains de gros poivre.

Passer l'infusion au chinois ; faire la liaison avec 50 grammes de roux blond au beurre ; donner quelques minutes d'ébullition, et finir avec le jus d'un demi-citron, et 1 cuillerée de cerfeuil et d'estragon hachés et blanchis.

— Se sert avec les gros Relevés de poisson bouillis ou de boucherie.

Sauce au beurre à l'anglaise (*Melted butter Sauce*). — Cette sauce se traite comme la « Sauce au beurre » à la française, à cette différence que, étant tenue plus épaisse, ses proportions sont celles-ci : 60 grammes de beurre ; 60 grammes de farine ; 3 quarts d'eau bouillante salée à raison de 7 grammes au litre ; 5 à 6 gouttes de jus de citron ; 200 grammes de beurre, et pas de liaison aux jaunes d'œufs.

Sauce aux Câpres (*Capers-Sauce*). — Est la « Sauce au beurre » ci-dessus, additionnée, au litre, de 4 cuillerées à bouche de câpres.

— Se sert avec les poissons bouillis, et est l'accompagnement indispensable du gigot bouilli à l'anglaise.

Sauce au Céleri (*Celery-Sauce*). — Nettoyer 6 pieds de céleri, et en prendre le cœur seulement. Les ranger dans un sautoir, couvrir de consommé blanc, ajouter un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle, et cuire tout doucement.

Égoutter ensuite les céleris ; les piler au mortier, passer à l'étamine, et ajouter : la même quantité de « sauce Crème » qu'il y a de purée de céleri, et 2 ou 3 cuillerées de la cuisson, réduite.

Chauffer sans laisser bouillir et tenir au bain si la sauce doit attendre.

— Cette sauce accompagne les volailles bouillies ou braisées.

Sauce Chevreuil (*Roe-buck Sauce*). — Émincer en fine paysanne 1 oignon moyen et 80 grammes de jambon cru. Faire revenir au beurre jusqu'à légère coloration, mettre un bouquet garni, mouiller de 1 décilitre et demi de vinaigre, et réduire presque complètement.

Ajouter 3 décilitres de sauce Espagnole, et dépouiller la sauce pendant 1 quart d'heure.

Au bout de ce temps, retirer le bouquet ; et mettre la sauce à point avec 1 verre de Porto, et 1 forte cuillerée de gelée de groseilles.

— Est un accompagnement des pièces de venaison.

Sauce Crème à l'Anglaise (*Cream-Sauce*). — Préparer un roux blanc avec 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine.

Le délayer avec : 7 décilitres de consommé blanc, 1 décilitre d'essence de champignons, et 2 décilitres de crème.

Faire prendre l'ébullition ; ajouter 1 petit oignon, un bouquet de persil, et laisser cuire doucement pendant 1 quart d'heure. — Au moment de servir, retirer oignon et bouquet.

— Cette sauce se sert sur les carrés de veau rôtis.

Sauce Crevettes à l'Anglaise (*Shrimps-Sauce*). — Ajouter à 1 litre de « Sauce au beurre à l'anglaise » relevée au cayenne : 1 petite cuillerée d'essence d'anchois, et 125 grammes de queues de crevettes décortiquées.

— Accompagne les poissons.

Sauce à la Diable (*Devilled Sauce*). — Réduire de moitié 1 décilitre et demi de vinaigre avec 1 forte cuillerée d'échalotes hachées. Ajouter 2 décilitres et demi de sauce Espagnole, 2 cuillerées de purée de tomates ; et laisser cuire pendant 5 minutes.

Compléter avec : 1 cuillerée de Harwey-sauce ; 1 cuillerée de Worcestershire-sauce ; une forte pointe de Cayenne et passer au chinois ou à l'étamine.

— Cette sauce accompagne principalement les volailles grillées.

Sauce à l'Écossaise (*Scotch eggs Sauce*). — Préparer une sauce Béchamel avec 60 grammes de beurre, 30 grammes de farine, 4 décilitres de lait bouillant, et l'assaisonnement ordinaire. Aussitôt que la sauce est en ébullition, lui ajouter les blancs émincés de 4 œufs durs. Au moment de servir, mélanger dedans les 4 jaunes passés au gros tamis.

— Est l'accompagnement de rigueur de la morue.

Sauce au Fenouil (*Fennel Sauce*). — Est une sauce au beurre ordinaire, condimentée de fenouil haché et blanchi, à raison d'une cuillerée par 2 décilitres et demi de sauce.

— Cette sauce est principalement usitée pour les maquereaux grillés et bouillis.

Sauce aux Groseilles (*Gooseberry Sauce*). — Cuire dans un poêlon en cuivre 1 litre de groseilles vertes à maquereau, épluchées et lavées, avec 125 grammes de sucre et 1 décilitre d'eau. Passer au tamis fin.

— Cette purée accompagne le maquereau grillé.

Sauce Homard à l'Anglaise (*Lobster Sauce*). — Ajouter à 1 litre de sauce Béchamel, relevée au Cayenne, 1 cuillerée d'essence d'anchois, et 100 grammes de chair de homard coupée en dés.

— Spéciale aux poissons.

Sauce aux Huîtres (*Oyster Sauce*). — Apprêter un roux blond avec 20 grammes de beurre et 15 grammes de farine.

Le délayer avec : 1 décilitre de cuisson d'huîtres, 1 décilitre de lait et 1 décilitre de crème ; assaisonner d'une prise de sel fin, faire prendre l'ébullition et laisser cuire doucement pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine ; relever au Cayenne, et ajouter 12 huîtres pochées, ébarbées, et escalopées.

— Est un accompagnement spécial du cabillaud bouilli.

Sauce brune aux Huîtres (*Brown Oyster Sauce*). — Procéder exactement comme pour la sauce aux huîtres ordinaire, en remplaçant le lait et la crème par 2 décilitres de fonds brun.

— Cette sauce accompagne : grillades, puddings de viandes, ou cabillaud grillé.

Jus coloré (*Brown Gravy*). — Ajouter à 4 décilitres de « sauce au Beurre à l'anglaise » : 2 décilitres de bon jus de rôti, 1 demi-cuillerée ordinaire de Ketchups et autant de Harwey-sauce.

— Cet accompagnement est spécial aux rôtis de veau.

Sauce aux Œufs à l'Anglaise (*Eggs Sauce*). — Avec 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine, apprêter un roux blanc. Le délayer avec 1 demi-litre de lait bouillant ; assaisonner de sel, poivre blanc un peu de muscade ; faire prendre l'ébullition, et laisser cuire doucement pendant 5 à 6 minutes.

Ajouter dans la sauce 3 œufs cuits durs, chauds, coupés en dés ; le blanc et le jaune.

— Est l'accompagnement ordinaire du Haddock et de la morue.

Sauce aux Œufs au beurre fondu (*Eggs butter*). — Faire dissoudre 250 grammes de beurre, et y ajouter : le sel nécessaire ; un peu de poivre ; le jus d'un demi-citron ; 3 œufs cuits durs, chauds, et coupés en gros dés ; 1 cuillerée à café de persil, haché et blanchi.

— Accompagne les gros Relevés de poissons bouillis.

Sauce aux Oignons (*Onions Sauce*). — Émincer 200 grammes d'oignons, et les cuire dans 6 décilitres de lait ; avec sel, poivre, et muscade.

Les égoutter à fond aussitôt cuits, et les hacher.

Faire un roux blanc avec 40 grammes de beurre et 40 grammes de farine ; le délayer avec le lait de cuisson des oignons, mettre en ébullition, ajouter les oignons hachés dans cette sauce, qui

doit être tenue très épaisse, et laisser cuire doucement pendant 7 à 8 minutes.

— Cette sauce accompagne indifféremment : lapin, volaille, tripes, mouton bouilli, gibier braisé, etc. ; et elle est toujours versée sur la viande qu'elle accompagne.

Sauce au Pain (*Bread Sauce*). — Ajouter dans 1 demi-litre de lait bouillant : 80 grammes de mie de pain blanc frais ; une forte pincée de sel fin ; 1 petit oignon piqué d'un clou de girofle ; et 30 grammes de beurre.

Laisser cuire doucement pendant 1 quart d'heure ; puis, retirer l'oignon, lisser la sauce au fouet, et la compléter avec la valeur d'un décilitre de crème.

— On sert cette sauce avec les rôtis de volaille et de gibier à plume.

Sauce au Pain frit (*Fried bread Sauce*). — Ajouter dans 2 décilitres de consommé : 2 cuillerées de jambon bien maigre coupé en petits dés, et 2 échalotes hachées. Laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.

D'autre part ; faire frire au beurre 50 grammes de mie de pain, et l'additionner, au moment de servir, dans le consommé au jambon et à l'échalote. Compléter avec une pincée de persil haché et un filet de jus de citron.

— Cette préparation est spéciale aux petits oiseaux rôtis.

Sauce Pauvre homme (*Poorman's Sauce*). — Faire revenir au beurre et colorer légèrement 2 gros oignons ciselés. Mouiller de 2 décilitres et demi de vin blanc et vinaigre par moitié ; réduire de 2 tiers, ajouter 3 décilitres de consommé ordinaire, et faire la liaison avec 30 grammes de roux brun.

Laisser cuire doucement pendant 7 à 8 minutes, et compléter au moment avec : 1 petite cuillerée de câpres, 1 demi-cuillerée de persil haché et blanchi, et une pointe de Cayenne.

Sauce Persil (*Parsley Sauce*). — Ajouter à 1 demi-litre de « sauce au Beurre à l'anglaise » 1 décilitre d'infusion de feuilles de persil, et compléter avec 1 forte cuillerée à bouche de persil haché et blanchi.

— Cette sauce se sert avec tête de veau, pieds de veau, cervelles, etc.

Sauce Persil pour Poissons. — Délayer 60 grammes de roux blanc avec 1 demi-litre de court-bouillon du poisson que la

sauce doit accompagner. Ce court-bouillon doit être fortement aromatisé au persil; sinon, on doit donner à la sauce son goût caractéristique par addition d'une infusion de feuilles de persil.

Laisser cuire la sauce pendant 5 ou 6 minutes, et la compléter avec 1 cuillerée de persil haché, blanchi, et un filet de jus de citron.

Sauce aux pommes (*Apple-Sauce*). — Préparer une marmelade ordinaire de pommes, très légèrement sucrée, et condimentée d'un soupçon de cannelle en poudre. — La lisser au fouet au moment de servir.

— Cette marmelade se sert tiède et accompagne indifféremment, canard, oie, porc rôtis, etc.

Nota. — Cet accompagnement de certains rôtis n'est pas absolument particulier à l'Angleterre; et il se pratique également en Allemagne, en Belgique et en Hollande.

Dans ces pays, les gibiers rôtis sont toujours accompagnés d'une marmelade de pommes ou d'airelles.

Sauce au Porto (*Porto Wine Sauce*). — Réduire de moitié 1 décilitre et demi de vin de Porto, additionné d'une cuillerée d'échalotes hachées et d'une brindille de thym. Ajouter le jus de 2 oranges et le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée à café de zeste d'orange râpé, une pincée de sel, et une pointe de Cayenne.

Passer cette réduction à la mousseline, et l'ajouter à 5 décilitres de bon jus de veau lié.

— Spéciale aux canards sauvages et gibiers à plume en général.

Nota. — Cette sauce de la cuisine anglaise est en usage dans nombre de maisons de bouche françaises.

Sauce au Raifort chaude (*Horse radish*). — Est exactement celle décrite sous la dénomination de *Sauce Albert*.

Sauce Réforme (*Reform Sauce*). — Cette sauce est un composé de sauce Poivrade et de sauce Demi-glace qui comporte, par demi-litre de sauce, une garniture de : 2 moyens cornichons, 1 blanc d'œuf dur, 2 moyens champignons, 20 grammes de truffe, 30 grammes de langue écarlate : le tout détaillé en julienne courte.

— Cette sauce est absolument Spéciale aux côtelettes de mouton.

Sauce Sauge et Oignons (*Sage and onions Sauce*). — Cuire au four 2 gros oignons. Quand ils sont refroidis les éplucher et les

hacher ; puis, les mélanger à 150 grammes de mie de pain, trempée au lait et pressée pour en extraire le liquide.

Ajouter la valeur de 2 cuillerées de sauge hachée, et assaisonner de sel et de poivre.

— Cette préparation sert à farcir les canards.

Nota. — On la sert quelquefois en saucière, à part, après l'avoir additionnée de 5 ou 6 cuillerées de bon jus de rôti.

Souvent aussi, on l'additionne de graisse de bœuf cuite, hachée, en quantité égale à celle de la mie de pain.

Sauce Victoria (*Victoria Sauce*). — Réunir dans un sautoir : 3 cuillerées de gelée de groseilles, 3 clous de girofle, 8 grains de gros poivre, un petit fragment de cannelle, 1 zeste d'orange, 1 décilitre et demi de vin de Porto, et 2 décilitres et demi de sauce Espagnole.

Réduire d'un tiers, à feu vif, et en remuant à la spatule ; passer à l'étamine, et mettre à point avec le jus d'une belle orange, et une pointe de Cayenne.

— Est un accompagnement de la grosse venaison.

Sauce Waterfish (*Wastrefish Sauce*). — Préparer une fine julienne avec 50 grammes de carotte et 30 grammes de racines de persil.

Ajouter une pincée de julienne de zeste d'orange, mouiller d'un verre de vin blanc, et réduire celui-ci entièrement. Renouveler le mouillement avec 2 décilitres de court-bouillon au vin blanc de poisson d'eau douce, ou de cuisson de poisson autre à défaut ; finir de cuire la julienne, et réduire son mouillement à fond après cuisson.

Ajouter julienne et cuisson réduite à 1 demi-litre de sauce Hollandaise ordinaire.

— Cette sauce accompagne les poissons, mais plus principalement ceux d'eau douce.

Sauce Yorkshire. -- Cuire à fond, dans 2 décilitres de vin de Porto, 1 bonne cuillerée de fine julienne de zeste d'orange.

Égoutter la julienne, et ajouter au vin : 1 forte cuillerée de sauce Espagnole, autant de gelée de groseilles, une pointe de cannelle en poudre, et une pointe de cayenne.

Réduire un instant ; passer au linge, et compléter la sauce avec : le jus d'une orange, et la julienne de zestes.

— Se sert avec canetons rôtis ou braisés, et jambon braisé.

SAUCES FROIDES

Sauce Aïoli, ou Beurre de Provence. — Broyer dans le mortier, et bien finement, 4 petites gousses d'ail (30 grammes). Ajouter 1 jaune d'œuf cru, une pincée de sel, et 2 décilitres et demi d'huile ; en laissant tomber celle-ci goutte à goutte pour commencer, et en petit filet lorsque l'on constate que la sauce commence à se lier. Ce mélange de l'huile se fait dans le mortier, et en faisant tournoyer le pilon.

Pendant le montage, rompre le corps de la sauce en y ajoutant le jus d'un citron et 1 demi-cuillerée d'eau.

Nota. — Dans le cas où l'aïoli vient à se désorganiser, on le reprend avec un jaune d'œuf cru, ainsi que cela se fait pour la Mayonnaise.

Sauce Andalouse. — Ajouter à 3 quarts de litre de sauce Mayonnaise tenue assez serrée, 2 décilitres et demi de purée de tomates bien fine et très rouge; et l'additionner finalement de 75 grammes de poivrons doux, détaillés en dés très fins.

Sauce Bohémienne. — Réunir dans une terrine : 1 décilitre et demi de sauce Béchamel très épaisse et bien froide, 4 jaunes d'œufs, 10 grammes de sel, une prise de poivre, et quelques gouttes de vinaigre.

Bien mélanger le tout au fouet, et ajouter 1 litre d'huile et la valeur de 2 cuillerées de vinaigre à l'estragon ; en procédant tout comme pour la sauce Mayonnaise ordinaire.

Finir la sauce avec 1 cuillerée à soupe de moutarde.

Sauce Chantilly. — Préparer 3 quarts de litre de sauce Mayonnaise, en employant du citron comme élément acide, et en tenant la sauce très épaisse.

Au moment de servir, lui mélanger 4 cuillerées de crème fouettée très ferme, et régler l'assaisonnement après cette addition.

— Sert spécialement pour les asperges tièdes ou froides.

Nota. — N'ajouter la crème fouettée dans cette sauce qu'au moment de l'employer, la crème pouvant s'y décomposer si elle y est mise trop longtemps à l'avance.

Sauce Génoise. — Broyer au mortier, et réduire en pâte fine et lisse 40 grammes de pistaches et 25 grammes de pignolis, ou d'amandes douces à défaut, en y ajoutant la valeur d'une petite cuillerée de sauce Béchamel froide.

Passer cette pâte au tamis fin, et la mettre dans une terrine avec 6 jaunes d'œufs, une pincée de sel fin, et une prise de poivre.

Bien mélanger le tout au fouet, et monter la sauce avec 1 litre d'huile et le jus de 2 citrons moyens.

Compléter la sauce avec 3 cuillerées de purée d'herbes, obtenue avec feuilles de persil, pluches de cerfeuil, estragon, ciboulettes, et pimprenelle nouvelle dans la saison ; ces herbes prises en quantités égales, blanchies vivement pendant 2 minutes, égouttées, rafraîchies, pressées fortement, et passées au tamis fin.

— Cette sauce accompagne généralement les poissons froids.

Nota. — Les pistaches et amandes employées doivent être fraîchement émondées et bien lavées.

Sauce Gribiche. — Broyer dans une terrine 6 jaunes d'œufs durs fraîchement cuits, et les travailler en pâte lisse, en y ajoutant : 1 cuillerée à café de moutarde, une forte pincée de sel, et une bonne prise de poivre.

Monter la sauce avec 1 demi-litre d'huile et 1 cuillerée et demie de vinaigre, et la compléter avec : 100 grammes de cornichons et câpres hachés ; 1 cuillerée de persil, cerfeuil, estragon, hachés et mélangés, et 3 blancs d'œufs durs taillés en julienne courte.

— Cette sauce est un accompagnement usuel des poissons froids.

Sauce Italienne. — Passer au tamis fin 1 demi-cervelle de veau, cuite dans un court-bouillon fortement aromatisé, et froide ; ou l'équivalent en cervelle de bœuf ou de mouton.

Recueillir la purée dans une terrine ; lisser au fouet, et ajouter : 5 jaunes d'œufs, 10 grammes de sel, et une forte prise de poivre.

Monter la sauce avec 1 litre d'huile et le jus d'un citron ; et la compléter avec 1 forte cuillerée à soupe de persil haché.

— Cette sauce se sert avec n'importe quelle viande froide.

Sauce Mayonnaise. — La plupart des sauces froides composées dérivent de la Mayonnaise qui, par cette raison est considérée comme une sauce Mère, au même titre que l'Espagnole et le Velouté. Sa préparation est des plus simples ; mais, encore, doit-on tenir compte de certaines considérations que nous exposons plus bas.

Proportions de la sauce Mayonnaise : 6 jaunes d'œufs dont le germe doit être retiré ; 1 litre d'huile ; 10 grammes de sel fin ; 1 gramme de poivre blanc ; 1 cuillerée et demie de vinaigre, ou l'équivalent en jus de citron si on veut l'obtenir très blanche.

1° Broyer au fouet les jaunes, additionnés du sel, poivre, filet de vinaigre, ou quelques gouttes de jus de citron.

2° Ajouter l'huile goutte à goutte pour commencer, et la laisser tomber ensuite en petit filet dans la sauce, quand celle-ci commence à se lier.

3° Rompre le corps de la sauce de temps en temps par addition de vinaigre ou de jus de citron.

4° Additionner finalement la sauce de 3 cuillerées d'eau bouillante ; ce qui a pour but d'en assurer la cohésion et de prévenir sa décomposition, si elle doit être tenue en réserve.

Observations :

1° Le préjugé que l'assaisonnement ajouté aux jaunes d'œufs est une cause de dissociation des éléments de la Mayonnaise, ne peut être admis par des praticiens. Il est au contraire démontré scientifiquement que le sel liquéfié augmente la force assimilatrice des jaunes d'œufs.

2° C'est une erreur absolue de croire que l'apprêt d'une Mayonnaise doit se faire sur glace, et le contraire de la vérité, puisque le froid est la cause la plus fréquente de sa désorganisation. Dans la saison froide, l'huile doit même être légèrement tiédie, ou tout au moins tenue à la température de la cuisine.

3° Les causes de dissociation de la Mayonnaise résultent : 1° de l'addition trop vive de l'huile au début ; 2° de l'emploi de l'huile trop froide ; 3° d'une trop grande addition d'huile par rapport au nombre de jaunes d'œufs employés, la puissance d'assimilation d'un jaune étant limitée à 1 décilitre 3 quarts, si elle doit attendre ; et à 2 décilitres si elle doit être employée de suite.

Sauce Mayonnaise collée. — La sauce Mayonnaise collée se fait dans les proportions de 3 décilitres de gelée fondue pour 7 décilitres de sauce.

On l'emploie pour la liaison des salades de légumes, et pour l'enrobage des éléments des Chauds-froids, dits « à la Russe ».

Nota. — Nous avons dit, à l'article « Sauce Chaud-froid maigre » l'avantage qu'il y a à substituer cette sauce qui donne les meilleurs résultats de saveur et d'aspect, à la Mayonnaise collée ; en expliquant que, sous l'influence du froid, la gélatine se contracte en se solidifiant, exerçant de ce fait une pression sur la Mayonnaise, d'où il résulte une sorte de perlage d'huile sur les éléments enrobés, et c'est un inconvénient des plus graves.

C'est pourquoi, les moyens de prévenir ce suintage n'étant pas trouvés, nous conseillions dans notre première édition, de remplacer en toute occasion, pour le glaçage des Chauds-froids, cette Mayonnaise collée par la sauce Chaud-froid maigre, dont l'usage est devenu, du reste, à peu près général.

Sauce Mayonnaise fouettée à la Russe. — Mettre dans un bassin en cuivre : 4 décilitres de gelée fondue, 3 décilitres de sauce Mayonnaise, 1 cuillerée à soupe de vinaigre à l'estragon, et 1 cuillerée de raifort râpé et haché très finement.

Mélanger le tout avec le fouet, placer le bassin sur glace, et fouetter jusqu'à ce que la sauce soit devenue mousseuse, et commence à se solidifier légèrement.

Arrêter l'opération, juste au moment où elle est encore assez liquide pour l'emploi auquel on la destine.

— Elle sert principalement pour la liaison de salades de légumes moulées.

Sauces Mayonnaises diverses. — Pour les services de Hors-d'œuvre, et même d'Entrées froides, on peut, avec les œufs et parties crémeuses des gros crustacés ou des écrevisses ; ou bien avec crevettes, caviar, anchois, etc., obtenir autant de genres de Mayonnaises distincts.

Il suffit de piler l'un ou l'autre de ces éléments, de relâcher la purée avec un peu de Mayonnaise, passer à l'étamine, et d'additionner la purée obtenue à une quantité relative de sauce Mayonnaise.

Sauce Mousquetaire. — Ajouter à 1 litre de sauce Mayonnaise : 80 grammes d'échalotes hachées finement et tombées complètement avec 1 décilitre et demi de vin blanc ; 3 cuillerées à soupe de glace de viande dissoute ; et 1 forte cuillerée de ciboulettes hachées Relever d'une pointe de Cayenne ou de poivre du moulin.

— Cette sauce accompagne les viandes froides de boucherie.

Nota. — L'échalote peut être passée à l'étamine, et il est même préférable de l'ajouter à la sauce sous forme de purée.

Sauce Ravigote, ou Vinaigrette. — *Proportions* : 5 décilitres d'huile, 2 décilitres de vinaigre, 2 cuillerées de petites câpres ; 50 grammes de persil ; 40 grammes de cerfeuil, estragon et ciboulettes hachées ; 70 grammes d'oignon finement haché ; 4 grammes de sel et 1 gramme de poivre.

Bien mélanger le tout.

— Spéciale à la tête et aux pieds de veau, pieds de mouton, etc.

Sauce Rémoulade. — Ajouter à 1 litre de sauce Mayonnaise : 1 cuillerée et demie de moutarde ; 100 grammes de cornichons et 50 grammes de câpres hachés et pressés ; 1 cuillerée de persil, cerfeuil et estragon hachés ; et 1 demi-cuillerée d'essence d'anchois.

Sauce Russe. — Broyer au mortier 100 grammes de parties crémeuses de homard ou de langouste, et 100 grammes de caviar, en ajoutant 2 ou 3 cuillerées de sauce Mayonnaise. Passer au tamis fin, et additionner cette purée à 3 quarts de litre de sauce Mayonnaise. Compléter la condimentation de la sauce avec 1 forte cuillerée de moutarde et autant de Worcestershire sauce.

— Cette sauce accompagne les poissons froids et crustacés.

Sauce Tartare. — Broyer dans une terrine 8 jaunes d'œufs durs, et les travailler en pâte lisse; assaisonner d'une forte pincée de sel et de poivre du moulin; monter la sauce avec 1 litre d'huile et 2 cuillerées de vinaigre, et la compléter avec 20 grammes de purée d'oignon vert ou de ciboulettes, pilés au mortier, allongés de 2 cuillerées de Mayonnaise, et passés au tamis fin.

— Cette sauce accompagne indifféremment volailles et viandes froides, poissons et crustacés, et on la sert aussi avec viandes et volailles préparées « à la diable ».

Sauce Verte. — Jeter à l'eau bouillante, et blanchir vivement pendant 5 minutes : 50 grammes de feuilles d'épinards et autant de feuilles de cresson; 50 grammes de feuilles de persil, cerfeuil et estragon en quantités égales. Egoutter, rafraîchir, presser à fond, piler ces herbes, et les tordre fortement dans un torchon, de façon à obtenir 1 décilitre de jus d'herbes épais.

Ajouter ce jus à 9 décilitres de sauce Mayonnaise, tenue très serrée et bien relevée.

— Cette sauce sert pour poissons froids et crustacés.

Sauce Vincent. — *Première Méthode :* Blanchir vivement pendant 2 ou 3 minutes : 100 grammes de feuilles d'oseille, feuilles de persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes, pimprenelle très fraîche, en quantités rigoureusement égales; 60 grammes de feuilles de cresson, et autant de feuilles d'épinards. Egoutter, rafraîchir, presser fortement, et piler ces herbes très finement, en y ajoutant 6 jaunes d'œufs durs fraîchement cuits.

Passer à l'étamine ; mettre cette purée d'herbes dans une terrine avec une forte pincée de sel fin, une prise de poivre, 5 jaunes d'œufs crus, et monter la sauce avec 8 décilitres d'huile, et le vinaigre nécessaire.

Compléter la condimentation avec 1 cuillerée de Worcestershire sauce.

Deuxième Méthode : Apprêter la purée d'herbes dans les proportions dites à la première méthode.

Additionner cette purée de sauce Mayonnaise, et compléter de même au Worcestershire.

— Est particulière aux poissons froids et crustacés.

Nota. — Cette sauce fut créée par Vincent Lachapelle, l'un des maîtres cuisiniers du dix-huitième siècle.

Sauce Suédoise. — Emincer, et cuire à casserole bien fermée 500 grammes de pommes aigres. Si on emploie des pommes ordinaires à pulpe sucrée, aciduler la purée avec quelques gouttes de jus de citron. Ajouter seulement quelques cuillerées de vin blanc pour cuire les pommes ; leur cuisson devant être plutôt une fonte par la vapeur concentrée.

Passer au tamis fin, réduire la purée à 2 décilitres et demi, et quand elle est bien froide, l'ajouter à 3 quarts de litre de sauce Mayonnaise. Compléter la condimentation avec 1 cuillerée et demie de raifort râpé et haché finement.

— Cette sauce accompagne notamment le porc froid, mais on la sert aussi avec l'oie rôtie froide.

Nota. — Hors saison, on peut faire aussi cette sauce en remplaçant la purée de pommes par de la purée de groseilles vertes en grappes, ou à maquereau, dans les proportions de 2 décilitres et demi au litre de Mayonnaise, et en tenant celle-ci très serrée.

SAUCES FROIDES ANGLAISES

Sauce Cambridge (*Cambridge-sauce*). — Piler ensemble, et finement : 6 jaunes d'œufs durs ; les filets de 4 anchois bien lavés; 1 cuillerée de petites câpres ; 1 cuillerée de cerfeuil, d'estragon, et ciboulettes en quantité égale. Ajouter : 1 cuillerée à café de moutarde, 1 décilitre et demi d'huile, et 1 cuillerée de vinaigre, en procédant comme pour une sauce Mayonnaise. Relever d'une pointe de Cayenne ; passer à l'étamine en foulant à la cuiller, et recueillir la sauce dans un bol. La lisser un instant avec le fouet, et la compléter avec 1 cuillerée à café de persil haché.

— Cette sauce accompagne les viandes froides en général.

Sauce Cumberland (*Cumberland sauce*). — Additionner à 4 cuillerées à bouche de gelée de groseilles dissoute : 1 décilitre

de vin de Porto; 1 demi-cuillerée d'échalotes finement hachées, blanchies et pressées; 1 cuillerée de zeste d'orange et autant de zeste de citron en fine julienne fortement blanchie, bien égouttée et refroidie; 1 jus d'orange; 1 demi-jus de citron; 1 cuillerée à café de moutarde, une pointe de Cayenne, et une pointe de gingembre en poudre.

Bien mélanger le tout.

— Sauce spéciale à la venaison froide.

Sauce Glocester (*Glocester-sauce*). — Ajouter à 1 litre de sauce Mayonnaise tenue très serrée : 2 décilitres de crème aigre additionnée d'un demi-jus de citron; une pincée de fenouil haché, et quelques gouttes de Worcestershire sauce.

— Cette sauce sert principalement pour viandes froides.

Sauce Menthe (*Mint-sauce*). — Tailler en julienne fine, ou hacher 50 grammes de feuilles de Menthe. La recueillir dans un bol et ajouter : 25 grammes de cassonnade blanche ou de sucre en poudre, 1 décilitre et demi de vinaigre, et 4 cuillerées d'eau. Bien mélanger le tout.

— Est l'accompagnement de l'agneau, chaud et froid.

Sauce Oxford (*Oxford sauce*). — Apprêter la sauce Cumberland, comme il est expliqué ci-dessus, en observant cette simple différence :

1° Remplacer la julienne de zestes d'orange et de citron, par du zeste râpé.

2° En diminuer les proportions de moitié, c'est-à-dire employer seulement 1 demi-cuillerée de zeste de chacun.

— Fait le même service que la sauce Cumberland.

Sauce Raifort (*Cold horse radish sauce*). — Délayer, dans une terrine, 1 cuillerée de moutarde avec 2 cuillerées de vinaigre.

Ajouter : 50 grammes de raifort finement râpé; 50 grammes de sucre en poudre; une pincée de sel fin; 5 décilitres de crème, et 500 grammes de mie de pain, trempée au lait, et bien pressée.

— Cette sauce accompagne les pièces de bœuf bouillies ou rôties, et doit être servie très froide.

BEURRES COMPOSÉS POUR GRILLADES, ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'ŒUVRE

Observation sur les Beurres composés.

La plupart des Beurres composés dont les formules suivent, ne sont que peu employés dans les cuisines, à l'exception des Beurres de crustacés. Ils ont pourtant une utilité réelle en bien des circonstances ; aussi bien pour les Beurres de légumes, en ce qui concerne les Potages ; que pour les Beurres divers qui se rapportent aux Sauces, parce qu'ils viennent accentuer et fixer, d'une façon définitive, la saveur propre et particulière de ces préparations.

Nous conseillons donc à nos collègues de prendre cette observation en très sérieuse considération.

En ce qui concerne les Beurres de Crustacés, l'expérience nous a démontré que ces Beurres, traités par fusion au bain-marie, puis passés ensuite à la mousseline au-dessus d'une terrine glacée, étaient de coloration plus chaude que ceux préparés à froid ; mais, par contre, la chaleur leur fait perdre une grande partie de leur finesse, et même contracter un goût désagréable.

Pour obvier à cet inconvénient, nous avons adopté le système de préparation de deux beurres distincts : l'un qui a pour base exclusive les parties crémeuses, débris ou chairs de crustacés, pilés avec le beurre cru, et passés au tamis fin et à l'étamine. Ce beurre communique une saveur parfaite aux sauces ; surtout à celles qui ont la sauce Béchamel pour base.

L'autre, préparé avec les carcasses seules, est traité à chaud, et joue dans l'ensemble le seul rôle de *colorant*. Cette méthode donne d'excellents résultats, et nous en conseillons la mise en pratique.

En certains cas, nous remplaçons le beurre par l'équivalent de fine crème, qui absorbe encore mieux que le beurre toutes les particules savoriques et aromatiques, et nous obtenons ainsi un Coulis absolument parfait pour la mise à point finale des sauces et des potages.

L'emploi du Beurre colorant donne aux sauces la teinte nette et franche qui doit les caractériser, et, en toutes circonstances, on doit le préférer au carmin, qui ne peut donner aux sauces et potages qu'une teinte indécise et criarde.

Les Beurres composés sont généralement préparés au moment ; s'ils le sont à l'avance, on doit les tenir au frais, et bien couverts d'un rond de papier blanc.

Beurre d'Ail. — Blanchir très fortement 200 grammes de gousses d'ail épluchées. Égoutter à fond, piler au mortier, ajouter 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre d'Anchois. — Piler finement 100 grammes de filets d'anchois lavés et bien épongés. Ajouter 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre d'Amandes. — Piler en pâte 150 grammes d'amandes douces fraîchement émondées et bien lavées, en les additionnant de quelques gouttes d'eau froide. Ajouter 250 grammes de beurre et passer au tamis très fin.

Beurre d'Avelines. — Broyer en pâte fine 150 grammes d'avelines torréfiées et bien épluchées, en y ajoutant quelques gouttes d'eau pour les empêcher de tourner en huile. Mélanger 250 grammes de beurre à la pâte d'avelines, et passer au tamis fin ou à l'étamine.

Beurre Bercy. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalotes hachées finement.

Ajouter, et bien mélanger : 200 grammes de beurre ramolli en pommade ; 500 grammes de moelle en dés, pochée et bien égouttée ; 1 cuillerée de persil haché ; 8 grammes de sel fin ; une forte pincée de poivre du moulin, et le jus d'un demi-citron.

Beurre de Caviar. — Piler finement 75 grammes de caviar pressé ; ajouter 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre Chivry, ou Beurre Ravigote. — Broyer au mortier : 100 grammes de feuilles de persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes, pimprenelle fraîche, blanchies pendant quelques minutes, rafraîchies et pressées ; 25 grammes d'échalotes hachées et blanchies.

Ajouter 125 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre Colbert. — Ajouter à 200 grammes de Beurre à la Maître-d'hôtel : 2 cuillerées de glace de viande dissoute, et 2 cuillerées à café d'estragon haché.

Beurre Colorant rouge. — Réunir tous débris de carapaces de crustacés, et les débarrasser de toute adhérence intérieure et extérieure. Bien les sécher à l'étuve et les piler finement en y ajoutant le même poids de beurre.

Faire fondre au bain-marie en remuant souvent ; passer à la mousseline au-dessus d'une terrine d'eau glacée, et presser ensuite le beurre figé dans un torchon, pour en extraire l'eau.

Beurre Colorant vert. — Piler, à cru, 1 kilo d'épinards bien lavés et secoués pour les égoutter à fond. Extraire le jus, en les tordant fortement dans un torchon ; mettre le jus obtenu dans un sautoir, et le faire coaguler au bain-marie.

Le renverser ensuite sur une serviette tendue, et laisser bien égoutter.

Recueillir la substance colorante avec une palette et la triturer au mortier avec le double de son poids de beurre. — Passer à l'étamine et conserver au frais.

Nota. — Ce vert naturel remplace avantageusement le vert artificiel.

Beurre de Crevettes. — Piler finement 150 grammes de queues de crevettes grises. Ajouter le même poids de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Currie. — Ajouter 3 grammes de poudre de Currie, à 250 grammes de beurre bien ramolli, et tenir au frais.

Beurre d'Échalotes. — Broyer au mortier 125 grammes d'échalotes, blanchies pendant quelques minutes, égouttées et pressées dans un torchon. Ajouter 125 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre d'Écrevisse. — Piler finement des débris d'écrevisses cuites en Mirepoix comme pour la bisque. Ajouter le même poids de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre pour les Escargots. — *Pour 50 escargots :* Ajouter, à 350 grammes de beurre, 35 grammes d'échalotes finement hachées ; 10 grammes d'ail broyé et mis en pâte ; 25 grammes (1 cuillerée) de persil haché ; 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre. — Bien mélanger le tout en pétrissant, et tenir au frais.

Beurre d'Estragon. — Piler 125 grammes de feuilles d'estragon bien frais, blanchies pendant 2 minutes, égouttées, rafraîchies, et pressées. Ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre de Harengs. — Piler finement les filets de 3 beaux harengs, dépouillés et coupés en dés. Ajouter 250 grammes de beurre et passer à l'étamine.

Beurre d'Herbes. — Blanchir à fond 125 grammes de feuilles de laitue, d'oseille, et de cresson, prises en quantité égale. Égoutter, rafraîchir, presser, piler avec le même poids de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Homard. — Piler : parties crémeuses, œufs et corail de homard dont on dispose. Ajouter le même poids de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Laitances. — Piler 125 grammes de laitances pochées, et bien froides. Ajouter 250 grammes de beurre, 1 cuillerée à café de moutarde, et passer à l'étamine.

Beurre à la Maître-d'hôtel. — Ramollir en pommade 250 grammes de beurre, et lui incorporer : 1 forte cuillerée de persil haché ; 8 grammes de sel ; 1 gramme de poivre ; et le jus d'un quart de citron.

Beurre Manié. — Ce beurre qui s'emploie pour les liaisons rapides, comme celles des sauces de Matelotes, se prépare dans les proportions de 75 grammes de farine par 100 grammes de beurre.

Une sauce liée au beurre manié, ne doit plus bouillir, autant que possible, parce qu'elle risque de contracter un désagréable goût de farine crue.

Beurre Marchand de Vins. — Réduire de moitié 2 décilitres de vin rouge additionné de 25 grammes d'échalotes hachées. Ajouter : une pincée de sel fin ; une prise de poivre du moulin (ou de mignonnette) ; 1 cuillerée de glace de viande dissoute ; 150 grammes de beurre ramolli en pommade ; le jus d'un quart de citron ; et 1 cuillerée de persil haché. — Bien mélanger le tout. — Spécial aux Entrecôtes grillés.

Beurre à la Meunière. — Est un beurre cuit à la noisette, additionné, quand il est prêt, de quelques gouttes de jus de citron. — Spécial aux poissons traités « à la Meunière ».

Beurre de Montpellier. — Jeter dans un poêlon en cuivre contenant de l'eau bouillante :

90 à 100 grammes de feuilles de cresson, feuilles de persil, cerfeuil, ciboulettes et estragon en parties égales ; et 25 grammes de feuilles d'épinards. Blanchir en même temps, et à part, 40 grammes d'échalotes finement hachées.

Égoutter et rafraîchir les herbes ; les presser fortement ainsi que l'échalote, et piler le tout finement.

Ajouter : 3 cornichons moyens, 1 cuillerée de câpres pressées, une petite gousse d'ail, et les filets de 4 anchois. Le tout étant en pâte fine, compléter avec 750 grammes de beurre, 3 jaunes d'œufs cuits durs et 2 jaunes crus. Additionner finalement 2 décilitres

d'huile, par toutes petites parties, et passer au tamis fin ou à l'étamine.

Lisser la préparation avec le fouet; régler l'assaisonnement en sel, et relever d'une pointe de Cayenne.

— Accompagne les poissons froids et sert à les masquer quand ils sont préparés pour Buffet.

Beurre de Montpellier pour Croûtonnages de plats. — Lorsque ce beurre est spécialement préparé pour décor et croûtonnage, on supprime l'huile et les jaunes d'œufs cuits et crus. Ce beurre est étalé dans une plaque, et d'épaisseur bien égale, pour en faciliter le détail.

— Faire refroidir au frais, mais non sur glace.

Beurre de Moutarde. — Ajouter 1 cuillerée et demie de moutarde française à 250 grammes de beurre ramolli en pommade, et tenir au frais.

Beurre noir pour les grands services. — *Proportions pour un service :* Fondre et cuire à la poêle 125 grammes de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur brune ; et le passer à la mousseline dans un bain-marie.

Quand il n'est plus que tiède, l'additionner d'une cuillerée à café de vinaigre réduit avec mignonnette. Chauffer à point au moment de servir, et ajouter quelques feuilles de persil frit au beurre, et 1 cuillerée de câpres sur l'objet qui doit être arrosé avec le beurre noir.

Beurre de noisettes. — Voir *Beurre d'Avelines.*

Beurre de Paprika. — Ajouter à 250 grammes de beurre ramolli en pommade, 4 grammes de Paprika.

Beurre de Pimentos. — Piler finement 100 grammes de poivrons rouges, braisés, avec 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Pistaches. — Piler finement 150 grammes de pistaches fraîchement émondées, en les mouillant de quelques gouttes d'eau ; ajouter 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Raifort. — Piler 50 grammes de raifort râpé ; ajouter 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre Ravigote ou Beurre vert. — Voir *Beurre à la Chivry.*

Beurre de Saumon fumé. — Piler 100 grammes de Saumon fumé avec 250 grammes de beurre, et passer à l'étamine.

Beurre de Tomates. — Passer une seconde à l'eau bouillante 2 petites tomates bien rouges. Les peler, retirer les graines, presser dans un torchon, et piler avec 150 grammes de beurre. Passer au tamis fin ou à l'étamine.

NOTA. — Nous recommandons l'emploi de ce beurre qui sert à accentuer la note et la saveur de la tomate dans les potages qui en comportent ; et surtout dans les sauces blanches pour œufs et poissons.

Beurre de Truffes. — Piler 100 grammes de truffes bien noires avec 1 petite cuillerée de sauce Béchamel. Ajouter 200 grammes de beurre fin, et passer à l'étamine.

Beurres Printaniers. — Ce sont des Beurres de légumes dont l'usage est assez fréquent pour la mise à point des potages et sauces.

Ces légumes sont d'abord traités en cuisson selon leur nature, c'est-à-dire étuvés au beurre et tombés au consommé s'il s'agit de carottes ou de navets ; blanchis à fond s'il s'agit de légumes verts comme : petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, etc.

Ils sont ensuite pilés avec le même poids de beurre, et passés à l'étamine.

Coulis divers. — Piler carapaces d'écrevisses ;

Ou débris de crevettes ;

Ou parties crémeuses, œufs ou corail de homards et de langoustes.

Ajouter 4 cuillerées de crème bien fraîche par 100 grammes de l'élément pilé, et passer à l'étamine.

Ces coulis se font au moment, et leur emploi est indiqué dans l'Observation placée en tête des Beurres composés.

Huile de Crustacés. — Cette préparation peut servir à compléter une sauce Mayonnaise, pour servir d'accompagnement aux homards et langoustes, et crée pour ainsi dire un nouveau dérivé de la Mayonnaise.

Piler tous débris de crustacés dont on dispose, et remplacer le beurre par de l'huile, et dans les mêmes proportions ; c'est-à-dire poids pour poids. Le dosage de l'huile en poids peut se faire au décilitre qui pèse 95 grammes, ou à la cuillerée qui pèse 20 grammes.

Ajouter l'huile petit à petit quand les débris sont en pâte fine, et en faisant tournoyer le pilon dans le mortier.

Passer à l'étamine, et à froid, cette composition ne devant aucunement sentir la chaleur.

MARINADES ET SAUMURES

Elles sont de plusieurs sortes, quoique tendant au même but final qui est de :

1° Pénétrer les substances qui sont soumises à leur action de la note combinée des aromates qui entrent dans leur préparation;

2° Attendrir la fibre de certaines chairs;

3° Assurer parfois leur conservation ; surtout quand les perturbations atmosphériques en font craindre la décomposition. Enfin, leurs éléments sont associés et réglés selon leur destination finale.

MARINADE INSTANTANÉE

Cette marinade est spéciale aux pièces de détail destinées à être traitées de suite, comme les grillades de viandes noires; ou bien encore aux viandes qui représentent les éléments auxiliaires des pièces froides, comme Galantines, Terrines, Pâtés, etc.

1° S'il s'agit de viandes pour grillades : Semer sur la, ou les pièces, échalotes émincées finement; fragments de queues de persil, de thym et de laurier; sel et poivre, le tout en quantité relative. Arroser d'huile et de jus de citron dans les proportions d'un demi-jus de citron par cuillerée d'huile.

2° S'il s'agit de lardons de veau, de filets de gibier, de jambon, de lard, etc.; assaisonner les viandes de sel et de poivre, et les arroser d'une marinade composée de : 3 parties de vin blanc, 3 parties de cognac, et 1 partie d'huile.

Cette condimentation liquide est ensuite ajoutée dans la farce des pièces en préparation.

Dans un cas comme dans l'autre, retourner souvent les éléments dans la marinade pour en assurer l'imprégnation.

MARINADE CRUE POUR VIANDES DE BOUCHERIE OU VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : 100 grammes de carottes; 100 grammes d'oignons; 40 grammes d'échalotes; 30 grammes de céleri;

2 gousses d'ail ; 3 queues de persil ; 1 brindille de thym ; 1 demi-feuille de laurier ; 6 grains de gros poivre ; 2 clous de girofle.

Mouillement : 1 litre et quart de vin blanc ; 5 décilitres de vinaigre ; 2 décilitres et demi d'huile.

Traitement : Assaisonner la pièce à mariner de sel et de poivre. Émincer les carottes, oignons et échalotes, et en mettre la moitié dans le fond d'un récipient de grandeur juste suffisante pour contenir la pièce et sa marinade. Couvrir avec le reste des aromates, et ajouter vin blanc, vinaigre et huile.

Tenir dans un endroit frais, et retourner fréquemment la pièce dans la marinade.

MARINADE CUITE POUR VIANDES DE BOUCHERIE OU VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Les mêmes, et en mêmes proportions que pour la marinade crue.

Mouillement : 1 litre et demi de vin blanc ; 3 décilitres de vinaigre ; 2 décilitres et demi d'huile.

Traitement : Faire colorer légèrement dans l'huile, les carottes, oignons et échalotes émincés très finement ; ainsi que le reste des aromates énumérés.

Ajouter le vin blanc et le vinaigre, et cuire doucement pendant une demi-heure.

Ne verser la marinade sur les pièces que quand elle est complètement refroidie.

MARINADE CRUE OU CUITE POUR GROSSE VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Les mêmes que pour la Marinade pour Pièces de Boucherie et de Venaison, augmentés de 12 grammes de romarin.

Mouillement : 16 décilitres de vinaigre et 4 décilitres d'huile.

Traitement : Soit à froid, soit à chaud, le traitement est le même que ceux indiqués dans les recettes précédentes.

MARINADE CUITE POUR LE MOUTON EN CHEVREUIL

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Ceux indiqués plus haut, et dans les mêmes proportions ; plus 10 baies de genévrier ; une pincée de basilic, et une pincée de romarin.

Mouillement : Mêmes éléments et proportions que ceux indiqués à la Marinade cuite pour Pièces de Boucherie ou de Venaison.

Traitement : Faire colorer légèrement avec l'huile les oignons, carottes, échalotes émincés, ainsi que les autres aromates ; ajouter vin blanc et vinaigre, et cuire doucement pendant une demi-heure.

MARINADE CUITE POUR LE MOUTON EN CHAMOIS

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Les mêmes que pour la Marinade à cru, plus : 15 baies de genévrier ; 15 grammes de basilic, et 15 grammes de romarin.

Mouillement : 1 litre et demi de bon vin rouge ; 3 décilitres de vinaigre ; et 2 décilitres et demi d'huile.

Traitement : Le même que ci-dessus.

Lorsqu'il est possible de faire le mouillement de cette marinade avec de bon vinaigre de vin, les proportions en sont ainsi réglées : 12 décilitres de vin rouge, 6 décilitres de vinaigre de vin, et l'huile dans les proportions dites plus haut.

Les proportions du vinaigre peuvent même être égalisées avec celles du vin ; selon que son degré d'acidité est plus ou moins prononcé.

Observations sur les Marinades.

1° L'emploi de la marinade cuite a pour but de hâter l'imprégnation des pièces soumises à son action.

Pour le temps de séjour des pièces dans la marinade crue ou cuite, il doit être tenu compte :

De la nature et du volume de ces pièces ; du degré de la température ambiante, et des variations atmosphériques ;

2° Nous proscrivons absolument l'emploi du vinaigre pur dans les marinades applicables aux pièces de Boucherie en général, et à celles de Venaison tendre, parce que son action corrodante détruit la saveur de la viande. Nous n'admettons l'emploi du vinaigre, seul et pur, que pour les pièces de Venaison coriaces, comme Sanglier, Cerf, Renne, etc.

CONSERVATION DES MARINADES

Si une marinade doit être conservée pendant un temps assez long, et surtout en été, il est bon d'y ajouter 2 à 3 grammes d'acide borique pour les proportions indiquées.

En plus, les marinades doivent être bouillies tous les 2 jours en été, tous les 4 ou 5 jours en hiver ; et rafraîchies à chaque ébullition, avec 2 décilitres du vin qui la compose, et 1 décilitre de vinaigre.

SAUMURE AU SEL

Les proportions de cette saumure se règlent à raison de 40 grammes de salpêtre par kilo de sel gris. Les proportions totales de sel salpêtré sont déterminées par la quantité et le volume des pièces à saler, lesquelles en doivent être couvertes, et tenues sous presse.

Traitement : Les pièces de viande à saler doivent être d'abord piquées assez profondément avec une grosse aiguille, puis frottées avec le salpêtre pulvérisé. Elles sont ensuite mises dans un récipient avec le sel, une brindille de thym et une demi-feuille de laurier par kilo de sel.

SAUMURE LIQUIDE POUR LANGUES

Proportions : 5 litres d'eau ; 2 kilos 250 de sel gris ; 150 grammes de salpêtre ; 300 grammes de cassonade brune ; 12 grains de poivre ; 12 baies de genévrier, une branchette de thym et une feuille de laurier.

Traitement : Rassembler tous ces éléments dans un ustensile assez grand, faire bouillir ; et verser la saumure complètement refroidie sur les langues, piquées, et fortement frottées au sel et au salpêtre.

Le temps de saumurage d'une langue de poids moyen, est de 8 jours en hiver, et de 6 jours en été.

GRANDE SAUMURE

(Proportions pour 50 litres.)

Eau : 50 litres.
Sel : 25 kilos.
Salpêtre : 2 kilos 700.
Cassonade : 1 kilo 600.

Traitement : Mettre le sel et l'eau dans une bassine en cuivre étamé, et placer celle-ci en plein feu. Lorsque l'eau entre en ébullition, plonger dedans une pomme de terre pelée ; si celle-ci surnage, ajouter un peu d'eau, jusqu'au moment où la pomme de terre commence à s'enfoncer. Si, au contraire, la pomme de terre tombe au fond de suite, il est nécessaire de réduire le liquide jusqu'à ce que sa densité permette au tubercule de se maintenir à la surface.

La saumure étant à ce point : la retirer du feu pour la laisser refroidir ; puis la verser dans le récipient à ce destiné et qui doit

être construit, soit en ardoise ou en pierre ; soit en ciment, soit en briques émaillées bien jointes. Il est bon de disposer au fond une grille en bois, sur laquelle on dispose les viandes à saler. Si celles-ci reposaient directement sur le fond, le côté placé en dessous ne prendrait pas la Saumure.

Les viandes destinées à être salées, pour peu qu'elles soient volumineuses, doivent être injectées à l'intérieur avec la saumure, à l'aide d'une pompe portative spéciale, avant d'être plongées dans le liquide salin. Sans cette précaution, on ne saurait obtenir une salaison régulière des pièces : les côtés se trouveraient trop salés quand le milieu serait juste à point. Il faut compter 8 jours pour saler une pièce de bœuf, quel qu'en soit le volume ; au-dessus de 4 à 5 kilos, le procédé d'injection égalisant les temps de salaison.

Les langues de bœuf destinées à être salées par ce procédé doivent être aussi fraîches que possible ; parées de la plus grande partie des cartilages du cornet, puis battues avec précaution, avec une batte ou un rouleau ; piquées ensuite sur toute leur surface avec une aiguille à brider puis plongées dans le liquide où elles sont légèrement pressées par un moyen quelconque afin d'éviter qu'elles ne surnagent.

Nota. — Bien que la saumure ne tourne pas aussi aisément que les marinades cuites, il est bon, dans les temps orageux surtout, de la surveiller et de la faire bouillir de temps en temps. Et comme cette ébullition la concentre toujours un peu, on doit lui ajouter un peu d'eau chaque fois, en l'essayant avec la pomme de terre comme nous l'avons indiqué plus haut.



GELÉES DIVERSES

Les gelées quelles qu'elles soient sont, au point de vue nutritif, la résultante d'un fonds dont l'élément dominant détermine la saveur spéciale et, partant, l'usage de la gelée.

Pour assurer la solidification de la gelée, sans qu'il soit besoin de recourir à l'emploi de substances collantes artificielles, on adjoint aux éléments nutritifs une proportion calculée d'éléments gélatineux comme pieds de veau et couennes de porc, qui, en assurant sa solidification, en assurent aussi le moelleux.

Cependant, et principalement en été, il est toujours d'absolue nécessité de constater, par un essai sur glace, le degré de consistance du fonds en traitement avant d'entreprendre la clarification de la gelée, pour y adjoindre le cas échéant quelques feuilles de gélatine.

Les proportions de celle-ci ne doivent, dans aucun cas, dépasser 9 grammes au litre (6 feuilles), et elle doit être choisie bien transparente, cassante, et sans aucun goût de colle. Elle ne doit jamais être employée sans être ramollie à l'eau froide, ou tout au moins bien lavée.

Nous recommandons de n'employer aucun colorant artificiel dans l'apprêt des gelées ordinaires, celles-ci se colorant toujours assez naturellement. En plus, l'addition finale de Madère leur donne suffisamment la teinte ambre-clair qui est leur caractéristique.

FONDS POUR GELÉE ORDINAIRE

(Proportions pour 5 litres.)

Éléments nutritifs : 2 kilos de jarret et bas morceaux de veau ; 1 kilo 500 d'os de veau cassés menu ; 1 kilo 500 de rondin de gîte de bœuf.

Éléments gélatineux : 3 pieds de veau désossés et blanchis ; 250 grammes de couennes de lard fraîches.

Éléments aromatiques : 200 grammes de carottes ; 200 grammes d'oignons ; 50 grammes de poireaux ; 50 grammes de céleri, 1 fort bouquet garni.

Mouillement : 8 litres et demi d'eau.

Temps de cuisson : 6 heures.

Traitement : Procéder exactement comme pour le Fonds blanc pour Sauces.

FONDS POUR GELÉES BLANCHES

Observer les mêmes proportions en ce qui concerne les Éléments nutritifs, aromatiques et gélatineux.

Les proportions de mouillage sont également les mêmes, mais avec du fonds très blanc.

Mêmes temps de cuisson et Traitement.

FONDS POUR GELÉE DE VOLAILLE

(Proportions pour 5 litres.)

Éléments nutritifs : 1 kilo 500 de jarret de veau ; 1 kilo 500 de rondin de gîte de bœuf ; 1 kilo d'os de veau cassés ; 1 kilo 500 de carcasses de volaille, abatis, et surtout pattes échaudées.

Éléments gélatineux : 3 petits pieds de veau désossés et blanchis.

Éléments aromatiques : Les mêmes que pour la gelée ordinaire, mais en proportions un peu moindres.

Mouillement : 8 litres de fonds blanc léger.

Temps de cuisson : 4 heures et demie.

Traitement : Est le même que celui des Fonds pour Sauces.

FONDS POUR GELÉE DE GIBIER

(Proportions pour 5 litres.)

Éléments nutritifs : 1 kilo de jarret de veau ; 2 kilos de rondin de gîte de bœuf; 750 grammes d'os de veau ; 1 kilo 750 de débris, carcasses, et bas morceaux de gibier.

Éléments gélatineux : Les mêmes que ceux du Fonds pour gelée de volaille.

Éléments aromatiques : Les mêmes que ceux du Fonds pour gelée ordinaire, en augmentant de 1 tiers les proportions de céleri et de thym, et en ajoutant 7 ou 8 baies de genévrier.

Mouillement : 8 litres d'eau.

Temps de cuisson : 4 heures.

Traitement : Le même que celui du Fonds de gibier pour Sauces.

FONDS POUR GELÉE DE POISSON ORDINAIRE

(Proportions pour 5 litres.)

Éléments de base : 750 grammes de poissons inférieurs, comme grondins, vives, merlans ; 750 grammes d'arêtes et parures de soles.

Éléments aromatiques : 200 grammes d'oignons émincés ; 2 racines de persil ; 100 grammes d'épluchures de champignons.

Mouillement : 6 litres de fumet de poisson.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Traitement : Le même que celui du Fumet de poisson.

FONDS POUR GELÉE DE POISSON AU VIN ROUGE

Ce fonds est ordinairement celui qui a servi au traitement d'un poisson, comme carpe, truite, etc.

Les proportions de mouillement de ce fonds sont toujours de moitié bon vin rouge de Bourgogne, et moitié fumet de poisson un peu chargé en principes gélatineux, pour assurer la solidification de la gelée.

La note aromatique supplémentaire est fournie par les aromates qui ont servi à la cuisson du poisson.

CLARIFICATION DES GELÉES

GELÉES GRASSES ORDINAIRES

(Proportions pour 5 litres.)

1° Juger d'abord la consistance du fonds, pour régler, le cas échéant, le poids de la gélatine d'appui à employer.

2° Tenir le fonds de la gelée tout prêt, bien dégraissé et décanté.

3° Mettre dans une casserole à fond épais, et de dimensions proportionnées : 500 grammes de viande de bœuf, bien maigre et finement hachée ; additionnée de 10 grammes de cerfeuil et d'estragon, et de 3 blancs d'œufs.

4° Verser le fonds, froid, ou à peine tiède, sur la viande hachée, et mélanger au fouet ou à la spatule.

Faire prendre l'ébullition à feu pas trop vif, et en fouettant doucement, pour assurer le développement du blanc d'œuf et la répartition dans la gelée de ses molécules albumineux : principes de clarification.

Tenir en ébullition douce pendant 1 quart d'heure, et passer à la serviette.

Observation.

Nous conseillons de n'ajouter le vin à la gelée que quand elle est à peu près froide. C'est une erreur et même une faute, de mettre ce vin quel qu'il soit, en clarifiant la gelée, parce que l'ébullition en détruit, ou du moins, en altère fortement la note aromatique.

Au contraire, ajouté dans la gelée presque froide, le vin conserve son arôme intact.

En prévision du relâchement qu'apporte dans la gelée cette addition liquide finale, et selon sa quantité présumée, il convient de la tenir assez consistante, afin qu'elle conserve le degré gélatineux voulu, pour sa solidification.

Les vins comme Madère, Marsala, Sherry, se dosent à raison de 1 décilitre par litre de gelée.

Ceux du Rhin, de Champagne, Vins blancs de grandes marques, etc., se dosent à raison de 2 décilitres par litre de gelée. Quel que soit le vin employé, il doit être absolument irréprochable et mieux vaudrait ne pas en employer, qu'employer des vins inférieurs qui peuvent gâter la gelée.

GELÉE DE VOLAILLE

Le principe de clarification de la Gelée de Volaille est exactement le même que celui de la gelée ordinaire ; de même que les éléments aromatiques (cerfeuil et estragon), et de clarification (blancs d'œufs).

Seul, l'élément de renforcement (viande) est modifié, en ce sens que la quantité de viande maigre de bœuf est diminuée de moitié, et qu'elle est remplacée par l'équivalent en cous de volaille ; soit donc, par conséquent, 250 grammes de viande de bœuf et 250 grammes de cous de volaille.

GELÉE DE GIBIER

Le procédé de clarification est encore le même, seulement il y a lieu de tenir compte, dans l'apprêt de cette gelée, de certaines considérations.

Pour une gelée de gibier ordinaire, sans saveur spéciale, l'élément de renforcement se composera de 250 grammes de viande de bœuf maigre hachée, et de la même quantité de chair de gibier noir.

Mais si la gelée doit avoir un fumet bien déterminé, il faut, de toute nécessité, employer, pour sa clarification, de la chair du gibier dont elle doit porter le fumet ; soit, chair de Perdreau, de Faisan, de Gélinotte, etc.

Toutes les Gelées de gibier gagnent à être aromatisées de 2 cuillerées de vieille fine Champagne au litre, à condition que cette fine Champagne soit de qualité absolument supérieure. Mieux vaut s'abstenir de cette addition si la liqueur dont on dispose est médiocre.

Sans aromatisation, la gelée, quoique imparfaite, peut être passable ; tandis que, aromatisée avec une fine Champagne commune, elle sera mauvaise.

GELÉE DE POISSON BLANCHE

La clarification de la gelée de poisson peut se faire :

1° Au blanc d'œuf, à raison de 3 blancs par 5 litres de gelée, et en ajoutant 250 grammes de chair de merlan hachée pour compenser l'affaiblissement causé par la clarification ;

2° Avec du caviar frais, quand c'est possible, ou du caviar pressé à défaut, à raison de 50 grammes au litre de gelée, et en procédant comme il est expliqué à la Clarification du Consommé de Poisson.

Pour l'aromatisation des Gelées de poisson, on peut employer, soit du Champagne sec, soit un grand vin blanc de Bourgogne ; et en tenant compte de ce qui est dit relativement à l'emploi des vins pour gelées dans l'Observation qui est ci-dessus.

Nota. — Dans certains cas, on obtient, pour la gelée de poisson, une aromatisation spéciale, par l'emploi d'écrevisses ; à raison de 4 petites écrevisses par litre de gelée. Ces écrevisses sont sautées et cuites comme pour bisque ; puis, pilées finement, et ajoutées dans le fonds de poisson, 10 minutes avant de passer celui-ci.

GELÉE DE POISSON AU VIN ROUGE

La clarification de cette gelée se fait à raison de 4 blancs d'œufs par 5 litres de gelée.

Il arrive presque toujours que, soit pendant la cuisson du poisson, soit pendant la clarification de la gelée, le vin se décompose par suite de la précipitation des matières colorantes d'origine tannique. Cette désorganisation semble être provoquée par le contact de la gélatine qui est en suspens dans le fumet de poisson ; et il n'existe, jusqu'ici, aucun moyen de la prévenir.

Il devient donc nécessaire de compenser cette absence de matières colorantes, par une addition de colorant artificiel (carmin liquide ou rouge végétal), mais en le dosant avec les plus grandes précautions pour que la teinte de la gelée ne dépasse pas le rose légèrement foncé.



II

GARNITURES

Dans le travail de la cuisine les Garnitures ont une importance et jouent un rôle que nul praticien ne peut méconnaître. Leur composition doit toujours être en rapport direct avec l'élément ou la pièce qu'elles accompagnent ; et toute fantaisie, ou admission hors nature, doivent en être rigoureusement proscrites.

Selon les cas, et surtout selon la nature des pièces qu'elles accompagnent, les éléments des garnitures sont fournis par les légumes, les farinages, les farces diverses moulées en quenelles dont la forme est variable, les crêtes et rognons, les champignons de toutes sortes, les olives et truffes, les mollusques et crustacés et, parfois, les œufs, les poissons de petite taille, ou certains produits des issues de boucherie.

D'autres fois, les garnitures sont la résultante de la condimentation des mets qu'elles accompagnent, comme dans les Matelotes, Compotes, dans l'apprêt à la Bourguignonne, etc.

Les légumes pour garnitures sont façonnés et traités selon le rôle que leur assigne la destination des mets, mais leur préparation définitive est généralement la même que quand ils sont spécialement apprêtés comme légumes.

Il en est de même pour les farinages, mollusques et crustacés.

Dans ce chapitre nous indiquerons seulement les éléments de chaque garniture et leurs proportions, en renvoyant au chapitre spécial de chacun d'eux pour leur méthode d'apprêt.

SÉRIE DES FARCES DIVERSES

La composition d'une infinité de garnitures s'équilibrant sur les farces et leurs dérivés directs : les quenelles, et, d'autre part, les farces étant usitées en maints apprêts de pièces entières, nous en exposons d'abord les proportions et le traitement, sans entrer trop avant dans des développements inutiles.

Les farces relèvent de cinq grands modes d'apprêts qui sont :

1° La farce avec veau et graisse, ou *Godiveau* de l'ancienne cuisine;

2° La farce dont l'élément de base est variable, mais qui comporte toujours la panade comme premier facteur de liaison ;

3° La farce montée à la crème, selon le procédé moderne, et qui sert pour les Mousses et Mousselines ;

4° La farce spéciale, à base de foie, dite « Gratin », qui comporte plusieurs genres, mais dont l'apprêt reste invariable ;

5° Les farces simples, qui servent principalement pour les pièces froides, comme : Galantines, Pâtés et Terrines ;

LES PANADES POUR FARCES

Ces panades sont de plusieurs sortes, et elles s'emploient selon le genre de la farce et la nature de la préparation à laquelle cette farce est destinée.

En principe, les proportions de panade ne doivent pas dépasser la moitié du poids de l'élément de base, quel que soit cet élément.

Si le genre de Panade adopté comporte des œufs et du beurre, il en doit être tenu compte, en réglant les proportions générales de la farce en préparation.

Les Panades ne doivent être employées que complètement froides, sauf la panade E, et lorsqu'elles sont prêtes, on les étale sur un plat ou un plafond beurrés pour en hâter le refroidissement ; et en ayant soin de les couvrir d'un papier beurré ou de tamponner la surface avec un morceau de beurre, afin d'éviter le hâle que produit le contact de l'air.

Les proportions des panades ci-dessous sont réglées pour en obtenir *un poids de 500 grammes net.*

Rien de plus simple, donc, que de transposer ces proportions pour obtenir le poids nécessaire de panade, selon que l'on en désire plus ou moins.

PANADES

A. — Panade au pain.

— *Spéciale aux farces de poisson consistantes.*

Proportions : 3 décilitres de lait bouilli et bouillant ; 250 grammes de mie de pain blanc rassis ; 15 grammes de sel.

Procédé : Tremper la mie de pain dans le lait jusqu'à imbibition complète ; dessécher à feu vif jusqu'à ce que la pâte se détache nettement d'après la cuiller ; débarrasser et étaler sur un plat ou plafond beurré, et laisser refroidir.

B. — Panade à la farine.

— *Utilisable pour toute farce, grasse ou maigre.*

Proportions : 3 décilitres d'eau ; 2 grammes de sel ; 50 grammes de beurre ; 150 grammes de farine tamisée.

Procédé : Réunir dans une casserole l'eau, le sel, le beurre, et faire bouillir. Ajouter et mélanger la farine hors du feu, dessécher ensuite à feu vif comme une panade à Pâte à choux, et faire refroidir en prenant les précautions indiquées.

C. — Panade à la Frangipane.

— *Spéciale aux farces de volaille et de poisson.*

Proportions : 125 grammes de farine ; 4 jaunes d'œufs ; 90 grammes de beurre fondu ; 2 grammes de sel ; 1 gramme de poivre et un soupçon de muscade râpée ; 2 décilitres et demi de lait.

Procédé : Travailler dans une casserole la farine et les jaunes d'œufs ; ajouter le beurre fondu, sel, poivre, muscade, et délayer petit à petit avec le lait bouillant.

Prendre sur le feu comme une frangipane ordinaire, et la cuire pendant 5 à 6 minutes en la travaillant au fouet. Lorsqu'elle est épaissie au point convenable, débarrasser et faire refroidir.

D. — Panade au Riz.

— *Utilisable pour farces diverses.*

Proportions : 200 grammes de riz, soit 2 décilitres ou 8 cuille-

rées à soupe ; 6 décilitres de consommé blanc ; 20 grammes de beurre.

Procédé : Mouiller le riz avec le consommé, ajouter le beurre, faire prendre l'ébullition, et cuire au four pendant 40 à 45 minutes sans aucunement toucher le riz.

En le sortant du four, le travailler vigoureusement à la cuiller pour bien l'écraser, et faire refroidir.

E. — Panade à la pomme de terre.

— *Utilisable pour grosses quenelles fourrées ; de veau, et autres viandes blanches.*

Proportions : 2 moyennes pommes de terre fraîchement cuites à l'eau et pelées ; 3 décilitres de lait ; 2 grammes de sel, 1 gramme de poivre blanc, et un peu de muscade ; 20 grammes de beurre.

Procédé : Réduire le lait d'un sixième ; ajouter : beurre, assaisonnement, pommes de terre émincées en fines rondelles, et laisser cuire pendant 1 quart d'heure.

L'appareil doit être employé tandis qu'il est encore légèrement tiède, mais jamais complètement froid ; la purée devenant élastique quand elle est travaillée froide.

FARCES

Les proportions et mode de traitement sont les mêmes pour toutes les farces ; que l'élément de base soit : **Veau, Volaille, Gibier, Poissons,** ou **Crustacés.** Une formule type de chaque genre de farce nous semble donc suffire ici ; et, du moment que, seul, l'élément de base peut changer, il est inutile de consacrer un article spécial à chacune des farces qui ont leurs emplois en cuisine.

A. — Farce à la Panade et au beurre.

(Pour quenelles ordinaires, bordures d'Entrées, etc.).

Proportions : 1 kilo de chair bien dénervée ; 500 grammes de panade, formule B ; 12 grammes de sel ; 2 grammes de poivre ; 1 demi-gramme de muscade ; 500 grammes de beurre ; 4 œufs entiers et 8 jaunes.

Procédé : Détailler les chairs en dés, et les piler avec l'assaisonnement. Relever cette chair pilée ; puis, piler la panade, y ajouter le beurre, remettre les chairs et travailler vigoureusement au pilon pour assurer l'unification de l'ensemble.

Ensuite, additionner à la farce les œufs et les jaunes, mis par

un ou deux à la fois; passer au tamis, recueillir dans une terrine, et travailler la farce à la spatule pour bien la lisser.

Observation :

Quel que soit le genre de farce en traitement, on doit toujours en faire l'essai et en pocher une petite partie, avant de procéder à la préparation des quenelles.

B. — Farce à la Panade et à la Crème.

(Pour Quenelles fines).

Proportions : 1 kilo de chair dénervée ; 400 grammes de panade formule C ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel ; 2 grammes de poivre blanc, et 1 gramme de muscade ; 1 litre et demi de crème double.

Procédé : Quelle que soit la chair employée, la piler en l'additionnant des blancs d'œufs mis par petites parties.

Ajouter la panade, et travailler vigoureusement au pilon pour assurer l'unification des deux éléments.

Passer au tamis fin ; recueillir la farce dans une casserole, la lisser à la spatule, et tenir sur glace pendant 1 heure.

Relâcher alors la farce petit à petit, avec le tiers de la crème ; et lui incorporer finalement les deux autres tiers, fouettés à moitié.

Après cette addition, la farce doit se trouver très blanche, lisse, et bien moelleuse.

Observation :

Si la crème dont on dispose n'était pas absolument de première qualité, il vaudrait mieux adopter la farce au beurre, en employant la Panade formule C.

C. — Farce fine à la Crème, ou Mousseline.

(Pour Mousses, Mousselines, Sylphides, Zéphirs, Quenelles à potage, etc.).

Proportions : 1 kilo de chair bien parée et dénervée, 4 blancs d'œufs ; 1 litre et demi de crème épaisse et fraîche ; 18 grammes de sel et 3 grammes de poivre blanc.

Procédé : Piler finement la chair avec l'assaisonnement ; ajouter les blancs d'œufs petit à petit, et passer au tamis fin.

Recueillir la farce dans une sauteuse, la lisser à la spatule, et la tenir en pleine glace pendant 2 heures.

Ensuite, la relâcher progressivement avec la crème, en la

travaillant avec précaution, et sans retirer la sauteuse de la glace.

Observation :

1° Les proportions de crème ci-dessus sont fixées en moyenne, parce que la quantité de crème absorbée peut varier en plus ou en moins, selon les proprietés albumineuses de l'élément de base employé, soit : viande, poisson, ou crustacé.

2° Le mode d'apprêt de cette farce — qui est le type des farces fines, et dont la délicatesse ne peut être surpassée — est applicable à tous les produits qui peuvent servir de base à une farce, soit : viandes diverses, gibiers, volailles, poissons, crustacés, etc.

Partout où on peut se procurer de bonne crème, on doit lui donner la préférence sur les autres types de farce ; principalement quand il s'agit de préparations qui ont la chair de crustacés pour base.

FARCE DE VEAU A LA GRAISSE DE BŒUF, OU GODIVEAU

A. — Godiveau mouillé à la glace.

Proportions : 1 kilo de noix de veau bien dénervée ; 1 kilo 500 grammes de graisse de rognon de bœuf *bien sèche ;* 8 œufs entiers ; 25 grammes de sel ; 5 grammes de poivre blanc ; 1 gramme de muscade ; 7 à 800 grammes de glace très claire, ou 7 à 8 décilitres d'eau glacée.

Procédé : Hacher d'abord, et séparément : le veau coupé en dés, en y joignant l'assaisonnement ; la graisse de bœuf, divisée en fragments, et bien débarrassée des peaux et filaments.

Ensuite, piler séparément le veau et la graisse hachés ; puis, les réunir, piler encore jusqu'à l'unification absolue des deux éléments, et ajouter les œufs, un par un, sans interrompre le pilage.

Passer au tamis ; étaler le godiveau en couche mince sur un plat, et tenir sur glace jusqu'au lendemain.

Le lendemain, piler à nouveau, et procéder au mouillage en additionnant la glace cassée en petits morceaux et par toutes petites parties, pour faciliter le mélange.

Procéder toujours à un essai, lorsque le godiveau est mouillé, pour le rectifier s'il y a lieu ; soit par une addition d'un peu d'eau s'il est trop ferme, soit par une addition d'un peu de blanc d'œuf, s'il est trop léger.

Observation :

Les quenelles tirées du godiveau servent principalement pour les garni-

tures de Vol-au-vent et les Financières accompagnant les pièces de boucherie.

Comme toutes les autres, ces quenelles peuvent être couchées à la poche; mais elles sont, le plus généralement, roulées à la main et pochées à l'eau salée.

Cependant, le *pochage à sec*, et à four très doux, leur convient mieux.

Le procédé suivant est très expéditif et particulièrement recommandable :

Tenir le godiveau assez longuement mouillé, et le coucher à la poche munie d'une douille unie sur des feuilles de papier beurrées, posées sur plaques également beurrées, et en faisant se toucher les quenelles.

Mettre à pocher à four doux.

Quand, au bout de 7 à 8 minutes, une fine rosée de graisse perle sur les quenelles, c'est un indice qu'elles sont pochées à point. Alors, retirer du four, renverser les quenelles sur plaque ou sur un marbre, et retirer les feuilles de papier en les tirant par un coin, dès que les quenelles ne sont plus que tièdes.

Ensuite, les laisser refroidir entièrement, et les ranger sur des plats; ou sur des clayons de préférence.

B. — Godiveau à la Crème.

Proportions : 1 kilo de *noix de veau bien blanc*, dénervée à fond ; 1 kilo de graisse de rognon de bœuf bien sèche ; 4 œufs entiers et 3 jaunes ; 7 décilitres de crème ; 25 grammes de sel ; 5 grammes de poivre et 1 gramme de muscade.

Procédé : Hacher séparément le veau et la graisse ; les réunir dans le mortier et les piler jusqu'à unification complète en ajoutant : l'assaisonnement, les œufs et les jaunes un par un, et en travaillant vigoureusement la masse.

Passer au tamis ; étaler sur plaque, et laisser reposer sur glace jusqu'au lendemain.

Le lendemain, refroidir le mortier à l'avance en passant de la glace dedans ; piler à nouveau le godiveau, et lui incorporer la crème par petites parties.

Faire un essai avant de coucher les quenelles, pour rectifier s'il y a lieu.

C. — Godiveau Lyonnais, ou Farce de Brochet à la graisse.

Proportions : 500 grammes de chair de brochet sans peaux ni arêtes (poids net) ; 500 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche, dénervée et fragmentée (ou bien moitié graisse de bœuf et moitié moelle de bœuf très blanche) ; 500 grammes de panade C, à la frangipane ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel ; 4 grammes de poivre et 1 gramme de muscade.

Procédé : Piler d'abord la chair de brochet et la retirer ; piler ensuite la graisse en y ajoutant la panade (très froide) et les blancs d'œufs petit à petit. Remettre la chair de brochet avec l'assaisonnement, travailler vigoureusement la farce au pilon, et la passer au tamis.

La recueillir dans une terrine ; lisser à la spatule, et tenir sur glace jusqu'au moment de l'emploi.

On peut procéder aussi de cette façon : Piler la chair du brochet avec l'assaisonnement, et lui ajouter la panade. Passer au tamis, et remettre la farce dans le mortier.

La triturer vigoureusement au pilon pour lui faire prendre du corps ; puis lui incorporer la graisse, ou graisse et moelle fondues par petites parties, et en travaillant la masse avec le pilon. Relever ensuite en terrine, et tenir sur glace.

Farce de veau pour Bordures de dressage, fonds, quenelles fourrées, etc.

Proportions : 1 kilo de *noix de veau bien blanc* dénervée, 500 grammes de panade, formule E ; 300 grammes de beurre ; 5 œufs entiers et 8 jaunes ; 2 cuillerées de sauce Béchamel épaisse et froide ; 20 grammes de sel ; 3 grammes de poivre blanc et 1 gramme de muscade.

Procédé : Piler le veau finement en y ajoutant l'assaisonnement, et le retirer du mortier.

Mettre à la place la panade de pommes de terre, encore légèrement tiède ; la mettre en pâte avec le pilon et, quand elle est froide, ou à peu près, y ajouter le veau pilé ; puis, en triturant la masse : le beurre, les œufs et les jaunes un par un et, finalement, la Béchamel froide.

Passer au tamis ; recueillir la farce dans une terrine, et la travailler à la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Farce Gratin A.

(Pour Pâtés chauds ordinaires, Bordures d'Entrées, etc.).

Proportions pour 1 kilo de farce : 250 grammes de lard de poitrine gras ; 250 grammes de rouelle de veau bien dénervée ; 250 grammes de foie de veau aussi blanc que possible ; 150 grammes de beurre ; 40 grammes d'épluchures de champignons ; 25 grammes de pelures de truffes (crues, quand cela se peut) ; 6 jaunes d'œufs ; 1 demi-feuille de laurier ; une brindille de thym ; 4 échalotes ; 20 grammes de sel ; 4 grammes de poivre et 2 grammes d'épices ;

1 décilitre et demi de Madère ; 1 décilitre et demi de sauce Espagnole très réduite et froide.

Procédé : Couper le lard en dés, et le faire revenir vivement dans un sautoir, avec 50 grammes de beurre.

Egoutter ce lard aussitôt revenu ; mettre le veau coupé en gros dés à revenir à la place, et l'égoutter également.

Faire revenir de même, et très vivement, le foie détaillé comme le veau ; puis, remettre veau et lard dans le sautoir et ajouter : champignons, truffes, thym, laurier, échalotes hachées, et assaisonnement. Passer le tout ensemble pendant 2 minutes, débarrasser sur un plat, et déglacer le sautoir avec le Madère.

Piler finement lard, veau, foie, etc., et ajouter : le beurre restant (100 grammes), les jaunes d'œufs un par un, la sauce réduite et le Madère du déglaçage. Passer au tamis ; recueillir la farce dans une terrine, et la lisser à la spatule.

Nota. — Dans la préparation de cette farce, le foie de veau peut être remplacé par des foies de volaille, de canards, d'oies ou de dindes, dont on aura soigneusement retiré le fiel ainsi que les parties contaminées par celui-ci.

Farce Gratin B.

(Pour Pâtés chauds de gibier).

Proportions pour 1 kilo de farce : 250 grammes de lard de poitrine, 250 grammes de chair de lapin de garenne (poids net) ; 250 grammes de foies de volaille et de gibier ; champignons, truffes, assaisonnement, thym et laurier, échalotes, comme pour la farce Gratin A ; 50 grammes de beurre ; 100 grammes de foie gras cru ou cuit ; 6 jaunes d'œufs ; 1 décilitre et demi de Madère ; 1 décilitre et demi de sauce Espagnole de gibier, ou de sauce Salmis très réduite et froide.

Procédé : Faire revenir au beurre, et séparément, les trois éléments : lard, lapin et foies, comme il est expliqué ci-dessus. Les réunir dans le sautoir avec l'assaisonnement et la condimentation ; faire passer ensemble un instant ; étuver le tout pendant 5 minutes avec le Madère, et égoutter à fond pour piler. Lorsque la farce est bien fine, ajouter : le foie gras, les jaunes d'œufs, la sauce froide et le Madère. Passer au tamis, et lisser la farce à la spatule.

Farce Gratin C.

(Pour Croûtons farcis, Canapés, Petits gibiers, Canetons).

Proportions pour 1 kilo de farce : 300 grammes de lard gras frais râpé ; 600 grammes de foies de volaille ; 4 ou 5 échalotes

émincées; 25 grammes d'épluchures de champignons ; 1 demi-feuille de laurier ; une brindille de thym ; 18 grammes de sel ; 3 grammes de poivre et 1 gramme d'épices.

Procédé : Faire fondre et chauffer le lard dans un sautoir ; ajouter les foies avec les condiments et assaisonnement, et les faire *raidir* vivement.

Nous disons « raidir ou saisir », mais non revenir, les foies devant rester légèrement saignants pour obtenir une farce bien rosée.

Laisser refroidir à peu près ; piler, passer au tamis, lisser la farce en terrine, et la conserver au frais, couverte d'un papier beurré.

FARCES POUR PIÈCES FROIDES

(Galantines — Pâtés — Terrines).

Assaisonnement et Liaison : Les farces ordinaires pour Galantines, Pâtés et Terrines, s'assaisonnent à raison de 25 à 30 grammes de sel épicé par kilo de farce, et se finissent avec la valeur de 1 décilitre et demi de cognac pour le même poids de viande.

Ces farces relèvent des trois genres décrits ci-dessous, et elles se différencient totalement des Farces fines et Farces gratins dont les formules ont été exposées plus haut.

Leur liaison se règle à raison de 2 œufs entiers par kilo de farce, lorsqu'il est nécessaire de les lier.

SEL ÉPICÉ

Le sel épicé s'obtient en mélangeant : 100 grammes de sel fin bien sec ; 20 grammes de poivre, et 20 grammes d'épices.

Si ce sel n'est pas employé de suite, le tenir en boîte bien fermée et au sec.

Farce A (Porc).

Elle se compose en parties égales de chair maigre de porc et de lard gras frais, hachés séparément ; puis pilés, assaisonnés et condimentés selon les proportions indiquées ci-dessus.

On l'emploie pour les Pâtés et Terrines très ordinaires.

Cette farce constitue la *chair à saucisses.*

Farce B (Veau et Porc).

Proportions : 250 grammes de rouelle de veau et 250 grammes de chairs maigres de porc coupées en dés ; 500 grammes de lard

gras frais ; 2 œufs entiers ; assaisonnement et cognac comme il est indiqué.

Procédé : Hacher séparément veau, porc, et lard. Piler finement, en ajoutant l'assaisonnement, et le cognac flambé en dernier lieu. Passer au tamis.

Cette farce sert principalement pour les Galantines, mais on l'emploie également pour les Pâtés et les Terrines.

Farce C (Volaille et Gibier).

Les proportions des différents éléments de cette farce, sont réglées par le poids net de chair de la volaille ou du gibier employé.

Ainsi, le poids de chair fourni par une volaille pesant 1 kilo 500 vidée, et déduction faite des filets qui sont généralement employés pour la garniture, étant de 550 à 600 grammes, les *proportions* des différents éléments de la farce s'établissent ainsi :

550 grammes de chair de volaille ; 200 grammes de veau bien dénervé ; 200 grammes de chair maigre de porc ; 900 grammes de lard gras frais ; 4 œufs entiers ; 50 à 60 grammes de sel épicé (selon la température du moment) ; 3 décilitres de cognac.

Procédé : Hacher séparément chairs et lard ; les rassembler ensuite dans le mortier avec l'assaisonnement ; piler finement, ajouter les œufs un par un, le cognac en dernier lieu, et passer au tamis.

La farce de gibier se prépare d'après les mêmes proportions et procédé.

Observation sur ces farces :

Dans certains cas, la farce B (Veau et Porc) et la farce C (Volaille) s'additionnent, par kilo de farce, de 125 grammes de foie gras, frais autant que possible, passé au tamis, ou de 50 grammes de truffe hachée.

Si on veut obtenir très fine la farce de gibier C, on l'additionne d'un quart de farce gratin B, et d'un peu de fumet, très réduit, du gibier de base.

FARCES SPÉCIALES POUR GARNIR LES POISSONS BRAISÉS

Farce A.

Proportions : 250 grammes de laitances crues hachées ; 180 grammes de mie de pain blanc, trempée au lait et exprimée ; 5 grammes de sel ; 1 gramme de poivre et un soupçon de muscade ; 10 grammes de ciboulettes ; 5 grammes de persil et 20 grammes

de cerfeuil hachés ; 50 grammes de beurre ; 1 œuf entier et 3 jaunes.

Procédé : Rassembler dans une terrine ces différents éléments, et bien triturer le tout à la cuiller en bois pour obtenir un parfait mélange.

Farce B.

Proportions : 200 grammes de mie de pain trempée au lait et exprimée ; 50 grammes d'oignon et 25 grammes d'échalotes hachés finement et passés au beurre ; 80 grammes de champignons crus bien frais, hachés et pressés; 1 cuillerée ordinaire de persil haché; 1 pointe d'ail écrasé ; 1 œuf entier et 3 jaunes ; 8 grammes de sel, 2 grammes de poivre et un soupçon de muscade.

Préparation : Comme ci-dessus.

QUENELLES DIVERSES

Les quenelles se font de grosseurs et de formes différentes, soit :

1° En les roulant sous les doigts, sur la table farinée, et en forme de petits cylindres ;

2° En les couchant à la poche dans une plaque beurrée ;

2° En les moulant à la cuiller ;

4° En les moulant au doigt en forme de rognons de coq.

Ces préparations auxiliaires sont trop connues pour qu'il soit nécessaire de nous y arrêter, pas plus d'ailleurs que sur le pochage.

Nous dirons seulement que les quenelles pour garnitures ordinaires, comme Financière, Toulouse, etc., se moulent à la cuiller à café, ou se couchent à la poche de forme unie ou cannelée.

Le poids moyen de ces quenelles est de 12 à 15 grammes.

Les quenelles pour grosses garnitures, comme : Godard, Régence, Chambord, se moulent toujours à la cuiller, et sont du poids de 20 à 22 grammes.

Les quenelles décorées qui figurent généralement dans ces grosses garnitures se font du poids de 40 à 50 grammes, et se moulent de forme ronde, en ovale simple, ou en ovale allongé.

Les éléments de leur décor sont presque toujours fournis par la truffe ou la langue écarlate, souvent par les deux, et les détails du décor sont fixés avec du blanc d'œuf cru.

Le temps normal de pochage de ces grosses quenelles est de 20 minutes.

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES CHAUDES

Appareils à Cromesquis et à Croquettes. — Voir au chapitre des *Hors-d'œuvre chauds.*

Appareils à pommes Dauphine, Duchesse, et Marquise. — Voir au chapitre des *Légumes* à l'article *Pommes de terre.*

Appareil Maintenon (*Pour farcir les côtelettes de ce nom*). — Réduire de moitié 4 décilitres de sauce Béchamel et 1 décilitre de Soubise.

Faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs, et ajouter 100 grammes de champignons émincés, étuvés au beurre à l'avance.

Appareil à la Montglas (*Pour côtelettes et divers*). — Détailler en julienne courte et un peu plus grosse que la julienne ordinaire : 150 grammes de langue écarlate, 100 grammes de champignons cuits, et 100 grammes de truffes.

Lier cette julienne avec 2 décilitres et demi de sauce Demi-glace au Madère très réduite ; étaler sur un plat beurré, et laisser refroidir pour l'emploi.

Appareil à la Provençale (*Pour côtelettes farcies*). — Réduire très serrée 5 décilitres de sauce Béchamel. L'additionner d'une pointe d'ail écrasé, et faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs.

Bordures en farce. — Ces bordures se font en farce de même nature que l'élément principal des mets auxquels elles servent de support, et se pochent dans des moules à bordure, unis ou cannelés, grassement beurrés.

Les moules unis sont décorés à volonté avec de belles lames de truffes, détails de blanc d'œuf poché, langue écarlate, pistaches, etc.

On peut se dispenser de décorer les moules historiés.

Ces bordures servent surtout pour les Entrées de volaille, de poisson, et petites Entrées de viandes de boucherie saucées.

Bordures en Légumes. — Ces bordures se font en moules unis grassement beurrés, dont le fond et les parois sont décorés en chartreuse avec des légumes divers préparés pour cet emploi. L'intérieur du moule est rempli d'une farce de veau liée à la pomme de terre (Voir *Farce de veau* pour bordures), tenue un peu ferme, et le pochage se fait au bain-marie et au four.

Ces bordures servent principalement pour les Entrées de viandes de boucherie garnies de légumes.

Bordures en pâte blanche. — Mettre dans une casserole : 1 décilitre d'eau, 5 grammes de sel, et 20 grammes de saindoux. Faire bouillir ; puis, ajouter 100 grammes de farine tamisée. Dessécher à fond, et renverser la pâte sur un marbre.

Lui faire absorber 100 grammes de fécule en la maniant ; donner 10 tours, et laisser reposer.

Abaisser ensuite cette pâte sur une épaisseur de 7 millimètres, la détailler à volonté avec un emporte-pièce spécial, faire sécher ces détails à l'étuve, et les coller avec du repère sur les bords du plat.

Bordures en pâte à Nouilles. — Ces bordures se font avec de la pâte à nouilles très ferme ; soit en détails comme ci-dessus, soit avec des bandes de 4 à 5 centimètres de hauteur sur 6 à 7 millimètres d'épaisseur ; lesquelles sont historiées au moyen des petits emporte-pièce spéciaux dit « évidoirs », puis collées et soudées sur les bords du plat.

D'une façon comme de l'autre, ces bordures sont toujours dorées au jaune d'œuf et séchées.

Croûtons. — Les croûtons se font en pain de mie. Leur forme et leurs dimensions sont réglées selon l'emploi auquel on les destine ; et on les frit au beurre clarifié, toujours au dernier moment.

Duxelles sèche. — La Duxelles a pour base invariable les champignons hachés, et on peut la préparer avec n'importe quel champignon comestible.

Chauffer pendant quelques instants 1 cuillerée d'oignon et 1 cuillerée d'échalotes hachés avec 30 grammes de beurre et autant d'huile. Ajouter 250 grammes d'épluchures et queues de champignons hachées finement et fortement pressées pour en extraire l'eau de végétation. Faire revenir jusqu'à évaporation complète de toute humidité ; puis, assaisonner de sel et de poivre, compléter avec une pincée de persil haché, débarrasser dans une terrine, et couvrir d'un papier beurré.

Cette Duxelles sèche est usitée dans de nombreux apprêts.

Duxelles pour légumes farcis (*Tomates, champignons, etc.*). — Prendre 100 grammes de Duxelles sèche, soit 4 cuillerées. Lui ajouter 1 demi-décilitre de vin blanc et le faire réduire presque entièrement ; l'additionner ensuite de : 1 décilitre de sauce Demi-glace fortement tomatée, une petite pointe d'ail écrasé, et 25 grammes de mie de pain.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la composition ait acquis, par la réduction, une consistance suffisante pour l'emploi auquel elle est destinée.

Duxelles pour garnitures diverses (*Tartelettes, oignons, concombres, etc.*). — Additionner 100 grammes de Duxelles sèche, de 60 grammes de farce mousseline, ou de farce à la panade, ou de farce gratin selon les cas.

Les légumes farcis avec cette Duxelles, sont pochés, au lieu d'être gratinés.

Duxelles à la Bonne femme (*Pour certaines préparations de cuisine ménagère*). — Ajouter simplement à la Duxelles, crue, le même poids de chair à saucisses bien assaisonnée.

Essence de Tomates. — Passer au tamis le jus de tomates bien mûres. Le recueillir dans une casserole, et le cuire lentement jusqu'à ce qu'il se trouve à l'état de sirop.

Passer à la mousseline, sans pression, et tenir en réserve.

Nota. — Cette essence de tomates est très utile pour donner le dernier ton aux petites sauces brunes.

Fonds de plat, Tampons et Croustades. — *Fonds de plat en pain* : Les fonds de plat, les tampons et les croustades diminuent chaque jour d'importance, car le nouveau service les exclut presque entièrement. Ils se font en pain, et le plus souvent en riz.

Ceux en pain se taillent sur un pain de mie rassis. On les fait frire au beurre, et on les colle sur le plat avec du repère.

Tampons et croustades en riz : Laver, jusqu'à ce que l'eau reste parfaitement claire : 2 kilos de riz Patna.

Le blanchir à grande eau pendant 5 minutes en le faisant partir à froid ; puis, l'égoutter, et le laver à l'eau chaude. L'égoutter à nouveau, et le mettre dans une grande casserole garnie d'un linge solide et propre, ou foncée de bardes de lard, et ajouter 10 grammes d'alun. Rabattre linge ou bardes sur le riz, couvrir la casserole, et cuire à sec, à four doux ou à l'étuve, pendant 3 heures.

Ensuite, piler le riz vigoureusement, et le triturer dans une serviette enduite de saindoux ; puis, le mouler aussitôt dans un ustensile graissé au saindoux, et laisser refroidir.

Quand il est bien froid, ce riz est taillé de la forme voulue, et on peut le conserver longtemps dans de l'eau fraîche additionnée d'alun, en changeant celle-ci fréquemment.

Fondue de Tomates ou Portugaise. — Passer au beurre ou à l'huile 1 gros oignon haché ; ajouter 500 grammes de tomates pelées, pressées, et concassées, une pointe d'ail écrasé, sel et poivre ; et laisser cuire lentement jusqu'à réduction complète de toute humidité.

Selon la saison, c'est-à-dire selon le degré de maturité des tomates, on peut condimenter cette fondue d'une pointe de sucre en poudre.

Kache de Sarrasin pour Potages. — *Pour 1 service :* Avec 7 à 8 décilitres d'eau tiède salée, détremper en pâte compacte 1 kilo de gruau de sarrasin. Le verser et fouler dans une casserole russe, et le mettre à four chaud pendant environ 2 heures.

En le sortant du four, enlever la croûte du dessus, puis faire tomber dans une casserole tout l'intérieur du pain sans toucher à la croûte qui s'est formée autour.

Travailler ce Kache avec 100 grammes de beurre, et le mettre à refroidir sous presse, en couche de 1 centimètre d'épaisseur. Le détailler ensuite avec un emporte-pièce rond de la grandeur d'une pièce de 2 francs ; faire colorer ces ronds au beurre clarifié, et dresser dans des raviers ou sur serviette.

Nota. — On sert aussi le Kache tel qu'il se trouve en sortant du four. Dans ce cas, on le dresse dans des pots spéciaux.

Kache de Semoule pour le Coulibiac. — *Pour 1 service :* Bien mélanger 200 grammes de grosse semoule avec 1 œuf battu ; puis, l'étaler sur une plaque et la faire sécher à chaleur douce.

La passer ensuite à travers une passoire assez grosse ; la pocher au consommé pendant 20 minutes environ, et l'égoutter soigneusement.

Matignon. — Émincer en fine paysanne : 125 grammes de rouge de carotte ; 125 grammes d'oignons ; 50 grammes de céleri ; 100 grammes de jambon cru. Ajouter 1 feuille de laurier et 1 brindille de thym ; faire étuver au beurre, et déglacer avec un peu de Madère.

Mirepoix. — Les éléments sont les mêmes que pour la Matignon, à la différence qu'on les taille en brunoise plus ou moins fine selon l'emploi auquel elle est destinée, et que le jambon peut être remplacé par du lard de poitrine très maigre, coupé en dés et blanchi.

Faire revenir au beurre.

Mirepoix fine, dite à la Bordelaise. — Les grosses Mirepoix qui sont adjointes à certaines préparations pour leur donner le ton aromatique qui leur convient se font ordinairement au moment ; mais il n'en est pas de même pour la Mirepoix à la Bordelaise, qui sert notamment pour les écrevisses et les homards. Elle doit être préparée à l'avance, et ainsi :

Couper en brunoise excessivement fine : 125 grammes de rouge de carotte ; autant d'oignon ; 30 grammes de queues de persil, et ajouter une pincée de thym et de laurier pulvérisés.

Mettre le tout dans une petite casserole avec 50 grammes de beurre, et étuver jusqu'à cuisson complète.

Débarrasser dans une petite terrine ; tasser la Mirepoix avec le dos d'une fourchette, couvrir d'un rond de papier blanc beurré, et tenir en réserve.

Nota. — Pour obtenir une Mirepoix plus fine, on peut hacher les éléments qui la composent ; seulement, dans ce cas, il est nécessaire de les presser fortement dans un coin de torchon, pour en extraire l'eau de végétation, dont l'évaporation ne pourrait se faire pendant l'étuvage. Cette eau, restée dans la Mirepoix, provoquerait la moisissure ou la fermentation, si celle-ci devait être conservée assez longtemps.

Pâte à choux d'office. — Réunir dans une casserole : 1 litre d'eau ; 200 grammes de beurre, et 10 grammes de sel. Faire bouillir, et ajouter, hors du feu, 625 grammes de farine tamisée. Mélanger, dessécher à feu vif, et additionner ensuite à la pâte 12 à 14 œufs selon leur grosseur.

Cette pâte à choux qui est usitée le plus souvent pour l'appareil de « Pommes à la Dauphine », Gnokis, etc., doit être tenue assez ferme.

Pâte à frire pour Beignets de cervelles et de laitances, fritots, etc. — Mettre dans une terrine : 125 grammes de farine tamisée, une pincée de sel, 2 cuillerées d'huile ou de beurre fondu, et environ 2 décilitres d'eau à peine tiède. Mélanger en soulevant avec la cuiller, et sans travailler la pâte si elle doit être employée de suite, afin d'éviter l'élasticité qui l'empêcherait de s'attacher après les objets trempés dedans. Si elle est préparée

à l'avance, elle peut être travaillée, le repos lui faisant perdre toute élasticité.

Lui ajouter, au moment de s'en servir, 2 blancs d'œufs en neige.

Pâte à frire pour Légumes (*Salsifis*, *Céleris*, *Crosnes*, *etc.*). — Délayer dans une terrine : 125 grammes de farine avec une pincée de sel, 2 cuillerées de beurre fondu, 1 œuf, et la quantité d'eau froide nécessaire pour obtenir une pâte claire.

Autant que possible, l'apprêter 1 heure à l'avance.

Riz pour farcir les volailles servies en Relevés ou en Entrées. — Passer un instant 1 demi-oignon haché dans 50 grammes de beurre. Ajouter 250 grammes de riz Caroline ou de riz Patna, et remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il soit devenu très blanc.

Mouiller avec 3 quarts de consommé blanc ; donner 15 minutes de cuisson, à couvert, et ajouter : 1 décilitre et demi de crème, 125 grammes de graisse de foie gras ou de beurre, quelques cuillerées de sauce Suprême, et la garniture indiquée par l'apprêt de la volaille à laquelle le riz est destiné.

Nota. — Étant donné que ce riz subit un complément de cuisson dans la volaille, il ne doit être cuit qu'aux 3 quarts. On doit tenir compte aussi que ce riz, finissant de gonfler dans la volaille, celle-ci n'en doit pas être remplie complètement.

Salpicons divers. — Sous le terme générique de Salpicon, on comprend toute une série de préparations.

Le Salpicon est simple ou composé.

Il est *simple*, s'il ne comporte qu'un seul élément, comme : chair de volaille ou de gibier ; viande de boucherie, ris de veau ; ou bien encore : foie gras, poissons ou crustacés, jambon ou langue.

Il est *composé*, s'il réunit plusieurs des éléments cités, susceptibles de s'accorder ensemble, et augmentés de champignons, truffes, etc.

Le *mode préparatoire* des Salpicons réside dans le détail, en petits dés réguliers de 1 demi-centimètre de côté, des éléments qui doivent les composer.

La *série de préparations* des Salpicons a son point de départ dans le mode d'association de ces éléments, lequel détermine leur appellation spéciale, comme : Salpicon *à la royale* — *à la financière* — *à la parisienne* — *à la Montglas* — *au chasseur*, etc.

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES FROIDES

MOUSSES, MOUSSELINES, ET SOUFFLÉS FROIDS

Soit en chaud, soit en froid, *la composition des Mousses et des Mousselines est la même.*

Ce qui différencie les deux choses, et donne lieu à un changement d'appellation, c'est que la *Mousse*, chaude ou froide, se fait en grand moule dont la contenance est généralement réglée pour un service ; tandis que les *Mousselines* sont moulées, soit à la cuiller, soit à la poche, soit dans des moules spéciaux ayant la forme de grosses quenelles, dont le nombre se règle à raison de *une* par convive. Les Soufflés se moulent en petites cassolettes.

COMPOSITION DE L'APPAREIL POUR MOUSSES ET MOUSSELINES FROIDES

Proportions : 1 litre de purée de l'élément principal ; soit purée de volaille, de gibier, de foie gras, de poissons ou de crustacés ; 2 décilitres et demi de gelée fondue ; 4 décilitres de Velouté ; 4 décilitres de crème brute ; laquelle, étant fouettée et montée à point, représente 8 décilitres.

Ces proportions peuvent se trouver sujettes à de légères modifications, selon la nature de l'élément employé ; de même que, dans l'apprêt de certaines Mousses, on peut n'employer que la gelée, ou le velouté.

Préparation : Additionner d'abord la purée de base de la gelée et du velouté ; ou de l'une ou l'autre si l'on n'emploie qu'un seul de ces éléments, et en travaillant légèrement la composition sur glace.

Ajouter ensuite la crème fouettée ; et observer que l'assaisonnement ayant une grande importance dans les préparations froides, doit être toujours vérifié et réglé avec soin.

MOULAGE DES MOUSSES FROIDES

Autrefois, et cette façon de procéder est encore usitée par beaucoup de praticiens, on moulait les Mousses dans des moules unis

ou historiés, chemisés d'une couche de gelée bien claire, et décorés avec des éléments en rapport avec l'appareil de la Mousse en traitement.

Aujourd'hui, on procède ainsi : Faire prendre une couche de gelée bien claire dans le fond d'une timbale en argent, et entourer extérieurement le haut des parois de celle-ci d'une bande de papier blanc que l'on fixe d'une façon quelconque, et dépassant de 2 centimètres les bords de la timbale, de manière que, ce papier étant enlevé, la Mousse figure une sorte de Soufflé. La bande de papier peut être mise également dans l'intérieur de la timbale, et on l'enlève au moment de servir, en la détachant d'après la Mousse avec la lame d'un couteau trempée à l'eau tiède, et en la tirant doucement.

Dès que la timbale est garnie, on met la Mousse à prendre au frais, ou dans une cave sanglée, ce qui vaut mieux. Ces Mousses peuvent se faire aussi dans de petites cassolettes en argent, mais ce mode est plutôt réservé pour les Soufflés froids, afin d'établir une différence entre les deux choses, bien que leur composition soit la même.

On peut aussi dresser les Mousses, notamment celles de gibier et de foie gras, dans l'un de ces ustensiles en argent ou en cristal adoptés par les services modernes. Dans ce cas, l'appareil est disposé en forme de cône tronqué, dans le milieu de l'ustensile, au fond duquel on a fait prendre une couche de gelée, et le décor est appliqué directement sur la Mousse qui est ensuite lustrée à la gelée.

Quand il s'agit d'une Mousse de gibier, on l'entoure avec les Suprêmes glacés, du gibier employé.

MOULAGE DES MOUSSELINES FROIDES

Pour le moulage des Mousselines froides, on procède de deux façons, selon qu'elles sont simplement chemisées de gelée ou chaud-froitées et, dans un cas comme dans l'autre, elles se font en moules ovoïdes, ou autres du même genre affectant la forme d'une grosse quenelle, ou d'un œuf mousseline.

Premier Procédé : Chemiser les moules de gelée bien claire; les tapisser d'une couche d'appareil, et garnir l'intérieur d'un salpicon composé du même élément de base que celui de l'appareil; soit : volaille, gibier, chair de crustacés, etc., et de truffes. Recouvrir d'appareil, lisser en forme de dôme, et mettre à raffermir au rafraîchissoir.

Deuxième Procédé : Tapisser les moules d'appareil, garnir l'intérieur de salpicon, recouvrir d'appareil, et mettre à raffermir.

Ensuite, les démouler ; les napper d'une sauce chaud-froid en rapport avec la composition de l'appareil, et les décorer avec détails de truffe et autres, également en rapport. Lustrer à la gelée pour assurer le décor.

Faire prendre au fond d'un ustensile en argent ou en cristal une couche de gelée bien claire ; ranger les Mousselines sur cette gelée, les arroser à nouveau de gelée, et tenir au rafraîchissoir jusqu'au moment du service.

SOUFFLÉS FROIDS

Les Soufflés froids ne sont autre chose que des Mousses, c'est-à-dire que leur composition est la même ; mais, la Mousse, comme nous l'avons dit plus haut, se fait en moule assez grand pour assurer un service, tandis que les Soufflés, proprement dits, se font en petites cassolettes, à raison de un par personne.

Leur moulage se fait comme celui des Mousses ; c'est-à-dire que l'appareil est dressé sur une couche de gelée prise au fond des cassolettes, et que celles-ci sont entourées d'une bande de papier qui permet de monter l'appareil au-dessus des bords des cassolettes, de façon à donner l'illusion d'un Soufflé chaud, lorsque la bande de papier qui soutient l'appareil pendant son raffermissement est enlevée.

Observation.

Le principe de ces trois préparations, dont le fond est le même, se trouve donc ainsi nettement établi :

1° La Mousse, bien que pouvant être servie sous le nom de Soufflé, doit conserver le seul nom de « Mousse » afin d'éviter toute confusion, et se fait en moule pour un service.

2° Les Mousselines sont de grosses quenelles, fourrées d'un salpicon, et se font à raison de 1 par personne.

3° Les Soufflés sont de petites Mousses, moulés en cassolettes ou autres ustensiles de ce genre, et se font également à raison de 1 par personne.

ASPICS

Le premier point dont on doive tenir un sérieux compte dans la préparation d'un Aspic, quel qu'il soit, est que la gelée soit succulente, d'une limpidité absolue, et collée juste à point.

Les moules employés pour les Aspics sont toujours des moules à douille centrale, unis ou historiés.

Les moules à bordures peuvent également servir, mais on ne

les emploie généralement que quand l'Aspic comporte une garniture qui est dressée dans le centre.

Le montage d'un Aspic se fait, en disposant d'abord le décor dans le fond et sur les parois.

Pour cela, le moule doit être légèrement chemisé de gelée, en le roulant sur glace; et les détails du décor doivent être trempés dans de la gelée fondue et froide, afin d'être fixés immédiatement. Cette question du décor dépend d'ailleurs du goût et de l'idée de l'ouvrier, et ne peut guère se préciser ; ce que l'on peut dire seulement, c'est qu'il doit être toujours d'une parfaite correction, et qu'il doit apparaître nettement lorsque l'Aspic est démoulé.

Les éléments du décor sont naturellement adoptés selon la nature de l'élément principal de l'aspic, et ce sont ordinairement : La truffe, le blanc d'œuf poché en pain, les cornichons, câpres, pluches diverses, minces rondelles de radis, corail de homard, langue écarlate, etc.

Si la garniture de l'Aspic comporte des escalopes diverses, rectangles de foie gras, etc., et que les dimensions du moule obligent à faire plusieurs rangs, ceux-ci sont montés successivement en interposant une couche de gelée entre chaque, et un nouveau rang ne doit pas être entrepris, avant que la gelée du précédent soit suffisamment solidifiée.

L'aspic se termine toujours par une couche de gelée assez épaisse. Autant que possible, on le monte dans le moule entouré de glace, mais sans aucun emploi de sel, car celui-ci troublerait la limpidité de la gelée.

Pour démouler : Tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer vivement, et renverser l'aspic, soit sur serviette pliée, tampon de riz historié, ou bloc de glace taillée.

Entourer de croûtons de gelée, taillés en forme de losanges, carrés, etc., ou de gelée hachée.

CHAUDS-FROIDS

Les éléments destinés à être enveloppés de sauce chaud-froid sont généralement détaillés ; mais on traite de même, par la sauce Chaud-froid, des pièces entières. Seulement, ces pièces sont désignées par une dénomination spéciale.

Si le Chaud-froid est composé de morceaux détachés, ceux-ci sont trempés dans la sauce, et rangés sur grille. Lorsque la sauce est froide, les morceaux sont décorés, lustrés à la gelée, et parés de l'excédent de sauce au moment du dressage.

Quand il s'agit d'une pièce entière, celle-ci est nappée d'un trait avec la sauce Chaud-froid bien froide, mais très coulante; puis elle est décorée et lustrée à la gelée.

Le dressage des Chauds-froids détaillés se fait généralement sur tampon, ou en bordure dont le centre est rempli par un tampon quelconque ; soit en pain, riz ou semoule.

Selon les cas, le dressage des pièces entières se fait sur fond de plat, ou en coupe qui est incrustée dans un bloc de glace taillée.

Les volailles et gibiers pour Chauds-froids doivent être détaillés en morceaux très réguliers, dont on enlève la peau. Les pilons et ailerons n'étant pas utilisés, sont réservés pour un autre emploi.

Pour les Chauds-froids de détail, les éléments auxiliaires sont les champignons, crêtes et rognons, qui sont nappés de sauce ; et les truffes, qui sont simplement lustrées à la gelée.

PAINS FROIDS

Dans l'ancienne cuisine, les Pains froids n'étaient autre chose qu'un appareil de farce poché en moule et refroidi, puis décoré et lustré à la gelée, ou mis en Belle-vue dans un autre moule décoré et chemisé de gelée bien claire.

La cuisine moderne a abandonné le procédé, et a fait de ces Pains des préparations d'une grande finesse, dont la préparation est certainement plus lourde que celle des Mousses, mais beaucoup plus légère que celles des Pains comme on les faisait autrefois.

L'appareil des « Pains à la moderne » quels qu'ils soient, se compose ainsi :

1° Un fumet riche, tiré de l'élément principal du Pain ; lequel fumet est réduit presque à consistance de glace, et monté avec jaunes et beurre, comme, et dans les proportions de la sauce Hollandaise ;

2° Quand cet appareil n'est plus que tiède, ou à peine tiède, on y ajoute, par décilitre de fumet monté : 2 feuilles de gélatine dissoute et passée au linge ; 1 décilitre de purée de l'élément en traitement, soit volaille, gibier, foie gras, poisson ou crustacés ; et 1 décilitre de crème fouettée bien ferme ;

3° Dans cette composition on mélange : ou des chairs de l'élément en traitement, réservées pour cela, et des truffes coupées en dés ; ou bien ces chairs détaillées en fines escalopes et doublées chacune d'une lame de truffe.

L'appareil ainsi apprêté est alors versé dans un moule à charlotte ou à timbale, plus haut que large, chemisé à l'avance de

gelée bien claire, et mis à prendre au frais, ou dans un rafraîchissoir.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau tiède, et renverser le Pain sur un tampon bas en riz ou en semoule posé sur le plat de service; ou bien sur une couche de gelée que l'on fait prendre à l'avance dans le fond du plat.

Entourer le pain de croûtons de gelée, taillés d'une forme quelconque, mais nettement et très correctement ; et cette remarque s'applique, d'une façon générale, au croûtonnage des mets froids.

GARNITURES DE METS FROIDS

Selon la nature des mets, ces garnitures comportent :

Des demis ou des quartiers d'œufs farcis, décorés et glacés.

De toutes petites tomates farcies ou garnies, ou de grosses tomates farcies d'une façon quelconque, et coupées ensuite en quartiers bien réguliers.

De petites timbales, ou des barquettes de salades de légumes.

De petits pains, ou des tartelettes de purée de tomates liée à la gelée.

De beaux cœurs de laitues bien blancs.

Des filets d'anchois, des olives, etc.

SÉRIE DES GARNITURES

Considérations sur les modifications de forme que peuvent subir les Garnitures.

Le principe de composition des garnitures, comme de toute préparation culinaire, est intangible; cependant, en de nombreux cas, des modifications s'imposent, mais ces modifications n'impliquent qu'un changement de disposition ou de forme, selon l'objet auquel est destiné la garniture, et non pas un changement d'éléments.

Ainsi, la même garniture s'appliquant à une grosse pièce comme « Filet de bœuf », ou à une préparation comme les « Tournedos », devra nécessairement subir une modification dans sa forme et ses dispositions de dressage, pour se trouver en rapport avec l'un ou l'autre de ces éléments ; et il en est de même pour les filets de détail et les Châteaubriands : Chose que la logique indique d'ailleurs.

En conséquence, les proportions des garnitures décrites ci-dessous étant établies pour un service de 10 couverts, elles seront augmentées ou diminuées, selon que la garniture en traitement sera destinée à une grosse pièce, ou à des objets détaillés.

Nota. — Nous tenons à insister ici sur une considération de grande importance : à savoir que, cet ouvrage étant un recueil des procédés traditionnels de la cuisine Française, bien plutôt qu'une œuvre personnelle, nous avons dû y faire figurer nombre de garnitures, dont la composition n'est plus en rapport avec le travail moderne qui tend, avant tout, à éviter les complications, et à simplifier les garnitures de manière à assurer un service rapide et, conséquemment, parfait ; car les mets ne peuvent être dégustés dans toute leur perfection que s'ils sont servis très chauds, et ils ne peuvent l'être que si les garnitures, étant très simples se prêtent à un dressage rapide.

Nous conseillons même, autant qu'on le pourra, de servir les garnitures à part au lieu de les disposer autour de l'objet qu'elles doivent accompagner. Dans ce cas, l'objet, quel qu'il soit, est découpé, dressé à sec, et présenté aux convives ; puis la garniture est passée immédiatement, ainsi que la sauce.

Ce mode de service est le seul qui permette un dressage rapide, et un service très propre et très chaud. Les remarques ci-dessus s'appliquent surtout aux grosses pièces de Relevé ; pour les petites Entrées comme Noisettes ou

Tournedos, surtout lorsqu'elles sont servies au détail au lieu de composer des services, elles ont moins de raison d'être.

Il peut être bon, cependant, de les appliquer ; et nous poserons comme règle absolue à ce sujet : que toutes les fois que le dressage séparé de la garniture permet un dressage plus rapide, on ne doit pas hésiter à l'adopter, quel que soit l'objet auquel ce dressage s'applique.

Remarque importante sur les sauces applicables aux Entrées de Boucherie garnies de Légumes.

Les sauces dérivées de l'Espagnole ne conviennent pas aux petites Entrées de Boucherie garnies de légumes : le jus lié est infiniment préférable.

Mais l'accompagnement le plus recommandable est la glace de viande, beurrée dans les proportions de 125 grammes de beurre par 5 décilitres de glace, et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron. Cette glace beurrée doit cependant être assez légère pour ne pas empâter les légumes.

Les légumes comme : pointes d'asperges, petits pois, haricots verts, macédoines, etc., exercent sur la sauce une sorte de décomposition ; et cela provient, soit de leur humidité naturelle, soit de leur liaison.

Il en résulte un aspect peu appétissant lorsque le mets est servi sur l'assiette du convive. Cet inconvénient ne se produit pas avec l'emploi de la sauce Châteaubriand, ou la Glace de viande beurrée ; attendu que ces sauces ne se décomposent pas, et se marient très bien avec les garnitures de légumes, auxquelles elles communiquent en même temps un moelleux très appréciable.

Nous insistons donc fortement sur ce point : C'est que les sauces dérivées de l'Espagnole, ou la sauce Tomate, doivent être autant que possible réservées pour les préparations accompagnées de garnitures comportant comme éléments : truffes, crêtes et rognons de coq, quenelles, champignons, etc. ; telles que la Financière et la Godard.

GARNITURES

(Proportions établies pour un service de 10 couverts).

Garniture à l'Algérienne (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croquettes de patates douces, façonnées en forme de bouchons; 10 petites tomates vidées, assaisonnées, et étuvées avec un filet d'huile.

Accompagnement : Sauce Tomate claire, additionnée d'une fine julienne de piments.

Garniture à l'Alsacienne (*Pour pièces de Boucherie, Filets de bœuf, Tournedos*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de choucroûte braisée, et complétées par un rond de jambon.

Accompagnement : Jus de veau lié.

Garniture à l'Américaine (*Spéciale aux poissons*). — Cette garniture comporte invariablement des escalopes de queue de homards préparés à l'américaine.

Accompagnement : La sauce du, ou des homards.

Garniture à l'Andalouse (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 demis-poivrons grillés, garnis de Riz à la grecque — 10 saucisses chipolatas du poids de 15 grammes chacune — 10 tronçons d'aubergines de 4 centimètres d'épaisseur, cernés, creusés, frits, et garnis au moment de tomates sautées à l'huile.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à l'Anversoise (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de jets de houblon à la crème — 20 pommes de terre à l'anglaise.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture à l'Arlésienne (*Pour Tournedos et Noisettes*). — Aubergines détaillées en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur, assaisonnées, farinées, et frites à l'huile — tomates pelées, émincées, et sautées au beurre — bouquets d'oignons détaillés en anneaux, farinés et frits.

Accompagnement : Sauce Demi-glace tomatée.

Garniture à la Banquière (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 10 mauviettes désossées du dos, garnies de farce gratin, colorées et cuites à la casserole — 10 petites quenelles en farce de volaille; 10 lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Garniture à la Belle-Hélène (*Pour Tournedos et Noisettes*). — Croquettes de pointes d'asperges façonnées en forme de palets de grosseur en rapport avec l'objet ; lames de truffes.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Berrichonne (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 boules de choux braisés de la grosseur d'un œuf — 10 petites tranches de lard de poitrine bien maigre cuit avec les choux — 20 petits oignons et 20 gros marrons cuits dans le fonds de la pièce en traitement.

Accompagnement : Fonds de braisage de la pièce, lié à l'arrow-root.

Garniture à la Berny (*Pour Gibiers et pièces de boucherie marinées*). — 10 croquettes de pommes à la Berny, façonnées en forme de bouchons — 10 croûtes de tartelettes garnies de purée de lentilles beurrée, dressée en dôme, avec une lame de truffe glacée sur chaque tartelette.

Accompagnement : Sauce Poivrade légère.

Garniture à la Bizontine (*Pour pièces de Boucherie et Tournedos*). — 10 petites croustades en pomme duchesse, dorées, colorées au four au moment, et garnies à la poche d'une purée de choux-fleurs à la crème — 10 demi-laitues, farcies et braisées.

Accompagnement : Jus de veau beurré.

Garniture à la Bohémienne. — La « Bohémienne » comporte foie gras et truffes, et est à considérer plutôt comme préparation auxiliaire que comme garniture classique.

Si elle est destinée à des Œufs, Escalopes de ris de veau, Tournedos ou Noisettes, foie gras et truffes sont détaillés en salpicon qui est lié à la glace de viande beurrée, et dressé dans des croûtes de tartelettes.

Si elle est destinée à des gibiers, ceux-ci sont simplement farcis avec le foie gras et les truffes.

Garniture à la Boitelle (*Pour Poissons*). — 250 grammes de champignons crus, bien frais, émincés en lames épaisses, et étuvés au beurre avec le poisson en traitement ; lequel n'admet qu'un mouillement très court, avec d'excellent fumet.

Accompagnement : Le fonds de cuisson du poisson monté au beurre.

Garniture à la Boulangère (*Pour Mouton, Agneau et Volaille*). — 250 grammes d'oignons émincés et revenus au beurre — 750 grammes de pommes de terre détaillées en quartiers ou émincées — 15 grammes de sel et 5 grammes de poivre.

Ces deux éléments, mélangés, sont mis autour de la pièce lorsque celle-ci est revenue, et cuisent en même temps.

Pour la volaille; la garniture est ainsi modifiée : Pommes de terre tournées en olives, et petits oignons rissolés au beurre.

Accompagnement : Un peu de bon jus.

Garniture à la Bouquetière (*Pour Relevés de Boucherie*). — 250 grammes de carottes et autant de navets, levés à la cuiller et glacés — 250 grammes de petites pommes Château — 150 grammes de petits pois et autant de haricots verts détaillés en dés : ces deux légumes liés au beurre au moment — 250 grammes de choux-fleurs en bouquets.

Ces différents éléments dressés autour de la pièce en bouquets bien détachés, et en alternant les nuances ; les bouquets de choux-fleurs légèrement nappés de sauce Hollandaise.

Accompagnement : Le jus de la pièce, dégraissé à fond et tiré à clair.

Garniture à la Bourgeoise (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de carottes tournées en forme de gousses d'ail, et glacées — 500 grammes de petits oignons glacés — 125 grammes de lard de poitrine détaillé en dés, blanchi et rissolé au beurre.

Cette garniture s'ajoute autour de la pièce lorsque celle-ci est presque à point, et achève sa cuisson dans le fonds de braisage.

Garniture à la Bourguignonne (*Pour pièces de Bœuf*). — 500 grammes de petits oignons glacés — 250 grammes de champignons coupés en quartiers et sautés au beurre — 125 grammes de lard de poitrine en dés, rissolé. Ces éléments ajoutés autour de la pièce en temps utile.

Le fonds de mouillement de celle-ci doit toujours être d'excellent vin rouge : ceci est la caractéristique absolue de l'apprêt à la Bourguignonne.

Accompagnement : La sauce de braisage.

Garniture à la Brabançonne (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits choux de Bruxelles

blanchis, étuvés au beurre, nappés de sauce Mornay, et glacés au moment — 10 croquettes en pomme Duchesse, façonnées en forme de palets.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Bréhan (*Pour pièces de Bœuf et de Veau*). — 10 petits fonds d'artichauts garnis de purée de fèves dressée en dôme, avec une lame de truffe sur chaque — 10 bouquets de choux-fleurs, légèrement nappés de sauce Hollandaise — 10 petites pommes de terre, cuites au beurre et persillées.

Accompagnement : Le jus de braisage de la pièce.

Garniture à la Bretonne (*Pour Mouton*). — 1 litre de haricots blancs ou de flageolets cuits, liés d'une sauce Bretonne (voir *Petites sauces brunes*), et saupoudrés de persil haché.

Accompagnement : Le jus de la pièce.

Garniture à la Brillat-Savarin (*Pour Gibiers à plume*). — Toutes petites croûtes de tartelettes, garnies en pyramide d'un appareil de Soufflé de bécasse aux truffes, poché au moment — larges lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace fine, au fumet du gibier en traitement.

Garniture Bristol (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites croquettes de rizot, de la forme et grosseur d'un abricot — 1 demi-litre de flagolets cuits, liés au Velouté — 20 petites pommes rondes de la grosseur d'une noix, cuites au beurre et enrobées de glace de viande dissoute.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Bruxelloise (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 endives braisées, tenues bien blanches — 10 pommes Château — 500 grammes de petits choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère un peu claire.

Garniture à la Cancalaise (*Pour Poissons*). — 20 huîtres pochées et ébarbées — 125 grammes de queues de crevettes épluchées.

— Sauce Normande.

Garniture à la Cardinal (*Pour Poissons*). — 10 belles escalopes de queue de homard — 10 lames de truffe bien noire — 60 grammes de chair de homard et 50 grammes de truffes détaillés en dés.

— Sauce Cardinal.

Garniture à la Castillane (*Pour Tournedos et Noisettes*). — Petites caisses en pomme Duchesse, dorées et colorées au four au moment, garnies d'une fondue de tomates légèrement relevée à l'ail — bordure de rondelles d'oignons assaisonnées, farinées, et frites à l'huile.

Accompagnement : Le fonds de déglaçage tomaté.

Garniture à la Chambord (*Pour grosses pièces de Poissons braisées*). — 10 quenelles en farce de poisson truffée, moulées à la cuiller — 4 grosses quenelles en forme d'ovale allongé, décorées — 200 grammes de petites têtes de champignons cannelées — 10 escalopes de laitances assaisonnées, farinées et sautées au beurre — 200 grammes de truffes tournées en forme d'olives — 6 écrevisses, troussées ou non, et cuites au court-bouillon — 6 croûtons en crêtes, frits au beurre.

— La Sauce tirée du fonds de braisage du poisson.

Garniture à la Châtelaine (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée — 30 marrons décortiqués et étuvés dans le fonds de braisage de la pièce — 300 grammes de pommes de terre noisette.

Accompagnement : Le fonds de la pièce, ajouté à une sauce Madère.

Garniture à la Chauchat (*Pour Poissons*). — 500 grammes de pommes de terre longues cuites à l'eau, tournées en bouchons, détaillées en lames épaisses, et chevalées en bordure, pendant qu'elles sont encore bien chaudes, autour du poisson en traitement.

Couvrir le poisson de sauce Mornay, arroser les pommes de beurre fondu, et faire glacer vivement.

Garniture à la Chipolata (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 petits oignons glacés — 10 saucisses chipolatas — 10 marrons cuits au consommé — 125 grammes de lard de poitrine en dés, rissolé — facultativement, 20 carottes tournées en olives et glacées.

Accompagnement : Sauce Demi-glace additionnée du fonds de la pièce en traitement.

Garniture à la Choisy (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 10 demi-laitues braisées — 20 petites pommes de terre Château.

Accompagnement : Glace de viande beurrée.

Garniture à la Choron (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 10 moyens ou petits fonds d'artichauts garnis de pointes d'as-

perges liées au beurre; ou, à défaut, de petits pois fins liés de même — 30 grosses pommes de terre noisette.

Accompagnement : Sauce Béarnaise tomatée.

Garniture à la Clamart (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française liés au beurre, et additionnés de la laitue de cuisson finement ciselée. Chaque tartelette dressée sur un petit fond rond, en pommes Macaire.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Clermont (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 450 grammes de marrons étuvés, concassés à la fourchette, additionnés de 25 grammes de beurre, et liés avec 1 décilitre de Soubise et 3 jaunes d'œufs. Faire pocher en moules à darioles beurrés, et dresser sur rondelles d'oignons frits.

Accompagnement : Sauce Soubise claire.

Garniture de Compote (*Spéciale aux Pigeons et aux Poulets de grain*). — 250 grammes de lard de poitrine maigre, détaillé en lardons, blanchis, et rissolés au beurre — 300 grammes de petits oignons glacés — 300 grammes de petits champignons crus coupés en deux et sautés au beurre.

Achever la cuisson de cette garniture avec les pigeons, et en recouvrir ceux-ci en les servant.

Garniture à la Conti (*Pour pièces de Boucherie braisées*). — 750 grammes de purée de lentilles — 250 grammes de lard de poitrine bien maigre cuit avec les lentilles, et détaillé en rectangles.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Commodore (*Pour grosses pièces de Poissons*). — 10 petites croquettes de queues d'écrevisses, en forme d'ovale allongé — 10 quenelles en farce de merlan au beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller — 10 belles moules à la Villeroy.

— Sauce Normande au beurre d'écrevisse.

Garniture à la Cussy (*Pour Tournedos, Noisettes et Volailles*). — 10 gros champignons grillés, garnis de purée de marrons — 10 petites truffes tournées bien rondes et cuites au Madère — 20 gros rognons de coq.

Accompagnement : Sauce Madère.

Garniture à la Daumont (*Pour Poissons*). — 10 champignons étuvés au beurre, garnis chacun de 6 demi-queues d'écrevisses, liées à la sauce Nantua — 10 petites quenelles rondes en

farce de poisson à la crème, et décorées aux truffes — 10 escalopes de laitances panées à l'anglaise et frites.

— Sauce Nantua.

Garniture à la Dauphine (*Pour pièces de Boucherie*). — 20 croquettes en appareil à pomme Dauphine, façonnées en forme de bouchon pour grosse pièce, et en forme de palet pour garniture de Tournedos ou de Noisettes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère.

Garniture à la Dieppoise (*Pour Poissons*). — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — 3 quarts de litre de moules (30 au nombre) pochées au vin blanc et ébarbées.

— Sauce vin blanc additionnée de la cuisson réduite du poisson en traitement.

Garniture à la Doria (*Pour Poissons*). — 30 morceaux de concombres tournés en olives et étuvés au beurre — lames de citron pelées et épépinées disposées sur le poisson : celui-ci traité à la Meunière.

Garniture à la Dubarry (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 10 petits bouquets de choux-fleurs, moulés en boules, masqués de sauce Mornay, saupoudrés de fromage râpé et gratinés.

Accompagnement : Fonds de la pièce, ou déglaçage.

Garniture à la Duchesse (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 20 petites navettes, galettes, ou brioches, en appareil à pomme Duchesse, dorées, et colorées au four au moment.

Accompagnement : Sauce Madère.

Garniture à la Favorite (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petites escalopes de foie gras assaisonnées, farinées, et sautées au beurre — une belle lame de truffe sur chaque escalope — bouquet de pointes d'asperges.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Fermière (*Pour Volailles*). — 150 grammes de rouge de carottes et autant de navets émincés en paysanne — 50 grammes d'oignon et 50 grammes de céleri émincés de même. Le tout étuvé légèrement au beurre avec 3 grammes de sel, et 5 grammes de sucre en poudre. *Finir de cuire* autour de la volaille.

Garniture Fervaal (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 pommes duchesse en forme de brioche, fourrées d'un salpicon de jambon

— 250 grammes de fonds d'artichauts (5 au nombre) sautés aux fines herbes.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Financière (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 quenelles ordinaires en farce de veau ou de volaille, selon que la garniture accompagne une pièce de Boucherie ou de Volaille — 150 grammes de petites têtes de champignons cannelées — 100 grammes de crêtes et rognons de coq — 50 grammes de lames de truffes — 12 olives tournées et blanchies.

— Sauce Financière.

Garniture à la Flamande. — 10 petites boules de choux braisés — 10 carottes et 10 navets tournés en olives et tombés au consommé — 10 petites pommes de terre à l'anglaise — 10 petits rectangles de lard de poitrine (250 grammes de lard, cuit avec les choux) — 10 rondelles de saucisson (150 grammes).

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture à la Florentine. — *Pour Poissons :* 250 grammes d'épinards en feuilles, blanchis, puis étuvés au beurre.

Disposer ces épinards dans le fond du plat, placer dessus le poisson poché, couvrir celui-ci de sauce Mornay, et faire glacer.

Pour pièces de Boucherie : 10 subrics d'épinards — 10 petites croquettes en forme de palets, faites avec un appareil de semoule cuite au gras et liée aux œufs et fromage râpé.

Accompagnement : Sauce Demi-glace fortement tomatée, et tenue claire.

Garniture à la Florian (*Pour Agneau*). — 3 belles laitues braisées coupées en quartiers et parées — 20 carottes de la forme et grosseur d'une olive, glacées — 20 tout petits oignons glacés au beurre — 10 petites pommes fondantes.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture à la Forestière (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 300 grammes de morilles, sautées avec moitié beurre et huile — 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, en lardons blanchis et rissolés au beurre — 300 grammes de pommes de terre détaillées en gros dés, et sautées au beurre.

Accompagnement : Sauce Duxelles additionnée du fonds de braisage ou du déglaçage.

Garniture à la Frascati (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 escalopes de foie gras (cru, autant que possible) assaisonnées,

farinées, et sautées au beurre — 300 grammes de pointes d'asperges liées au beurre — 10 petites têtes de champignons cannelées, et bien blanches — 10 truffes, de la forme et grosseur d'une belle olive, légèrement glacées — 10 croissants en appareil à pomme Duchesse truffé, de forme allongée, dorés, et colorés au four au moment. Ces croissants, pour encadrer la garniture.

Accompagnement : Le jus de la pièce légèrement lié.

Garniture à la Gastronome (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 beaux marrons décortiqués, cuits au consommé, et glacés ensuite comme des petits oignons — 10 moyennes truffes cuites au Champagne — 20 beaux rognons de coq enrobés de glace de viande blonde — 10 grosses morilles, coupées en deux dans la longueur, et sautées au beurre.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Garniture à la Godard (*Pour gros Relevés de Boucherie et de Volaille*). — 10 quenelles en farce au beurre, additionnée de champignons et truffes hachés, et moulées à la cuiller — 4 grosses quenelles ovales, décorées à la truffe et à la langue bien rouge — 10 têtes de petits champignons tournés — 125 grammes de crêtes et rognons — 200 grammes de beaux ris d'agneau glacés ; ou une gorge de ris de veau glacée et escalopée — 10 truffes tournées en forme d'olives. — Sauce Godard.

Garniture Grand-Duc (*Pour Poissons*). — 200 grammes de pointes d'asperges liées au beurre — 10 queues d'écrevisses décortiquées — 10 belles lames de truffes. — Sauce Mornay.

Garniture à la Grecque (*Pour Agneau et Volailles*). — 250 grammes de riz préparé à la Grecque (Voir Riz, *Chapitre des Légumes*).

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture Henri IV (*Pour Noisettes et Tournedos*). — Moyens, ou tout petits fonds d'artichauts, selon l'objet traité, garnis de petites pommes de terre noisette roulées dans de la glace de viande fondue.

Accompagnement : Sauce Béarnaise.

Garniture à la Hongroise (*Pour diverses préparations*). — Bouquets de choux-fleurs moulés dans de petits pots à crème, renversés sur plat à gratin beurré et saupoudrés de fromage râpé ; masqués d'une sauce Mornay au Paprika additionnée de jambon haché, et glacés.

Accompagnement invariable : Sauce légère condimentée au Paprika.

Garniture à l'Italienne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 petits quartiers d'artichauts traités « à l'Italienne » (Voir Artichauts, *Chapitre des Légumes*) — 10 croquettes de macaroni bien lié au fromage, et façonnées en forme de palets.

Accompagnement : Sauce Italienne.

Garniture à l'Indienne (*Pour Poissons, pièces de Boucherie et Volailles*). — 125 grammes de riz Patna préparé à l'Indienne (Voir Riz, *Chapitre des Légumes*).

Accompagnement : Sauce à l'Indienne.

Garniture à la Japonaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 625 grammes de crosnes liés au Velouté et dressés dans de petites croustades cannelées, faites en moules à brioches et bien colorées au four — 10 croquettes de pommes de terre.

Accompagnement : Le jus de la pièce tiré à clair.

Garniture à la Jardinière (*Pour pièces de Boucherie*). — 125 grammes de carottes et autant de navets levés à la cuiller unie ou cannelée, cuits au consommé, et glacés — 125 grammes de petits pois — autant de petits flageolets et de haricots verts coupés en petits losanges : ces trois légumes liés au beurre, séparément, et au moment — 10 bouquets de choux-fleurs fraîchement cuits.

Dresser ces éléments autour de la pièce, en bouquets distincts, et en alternant les nuances ; et napper chaque bouquet de choux-fleurs d'une cuillerée à café de sauce Hollandaise.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Joinville (*Pour Poissons*). — Détailler en Salpicon ou en julienne courte : 125 grammes de champignons cuits, 50 grammes de truffes, ajouter 125 grammes de queues de crevettes, et lier avec quelques cuillerées de sauce Joinville.

Comme complément : 10 lames de truffes — 1 beau champignon cuit, bien blanc, piqué de 8 crevettes « bouquet » dont la queue doit être décortiquée.

— Sauce Joinville.

Garniture à la Judic (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 10 petites demi-laitues braisées et bien parées — 10 beaux rognons de coq — 10 lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace très fine.

Garniture à la Languedocienne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 rondelles d'aubergines, taillées de 1 centimètre d'épaisseur, farinées et frites à l'huile — 400 grammes de cèpes émincés et sautés à l'huile — 400 grammes de tomates pelées, pressées, concassées et sautées à l'huile, avec addition d'une pointe d'ail broyé — persil concassé.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture Lorette (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petites croquettes de volaille — pointes d'asperges ou petits pois liés au beurre — lames de truffes.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Louisiane (*Pour Volailles*). — 500 grammes de maïs à la crème — 10 timbales de riz au gras faites en moules à darioles, et dressées chacune sur une tranche de patate épaisse de 2 centimètres, et frite — 20 rondelles de bananes, frites également.

Accompagnement : Le fonds de cuisson de la volaille, réduit.

Garniture à la Lucullus (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 1° 10 truffes du poids moyen de 60 grammes, cuites dans une Mirepoix au Madère, *vidées en caisses en réservant le couvercle*, garnies chacune de 2 rognons de coq roulés dans de la glace de viande beurrée. Fermer avec les couvercles en soudant ceux-ci avec un petit cordon de farce de volaille, et passer au four un instant pour le pochage de cette farce.

2° 10 quenelles moulées à la cuiller, en farce fine de volaille additionnée de la pulpe retirée des truffes ; laquelle aura été pilée et passée au tamis — 10 belles crêtes frisées.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Garniture Macédoine (*Pour Pièces de Boucherie*). — Cette garniture comporte les mêmes éléments que la « Jardinière », mais ces éléments sont mélangés, et liés ensemble. Elle se dresse en timbale, ou dans des fonds d'artichauts, ou en dôme sur le plat de service, avec les viandes qu'elle accompagne rangées autour.

Garniture Madeleine (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 petits fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée — 10 timbales de purée de haricots blancs, liée de 6 jaunes et 1 œuf entier au litre, finie avec 150 grammes de beurre, puis moulée et pochée en moules à darioles.

Accompagnement : Sauce Demi-glace.

Garniture à la Maillot (*Sert pour les pièces de Boucherie, mais est spéciale aux jambons*). — 10 carottes et 10 navets tournés

en grosses olives et cuits au consommé — 20 petits oignons glacés — 10 demi-laitues braisées — 100 grammes de petits pois et autant de haricots verts liés au beurre.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Maraîchère (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de salsifis, cuits en tronçons de 4 centimètres de longueur, et liés avec du Velouté assez serré — 10 grosses pommes de terre Château — 300 grammes de petits choux de Bruxelles, blanchis et étuvés au beurre.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture à la Maréchale. — A. *Pour Ris de veau, pièces de Boucherie et Volailles :* 10 quenelles à la cuiller en farce de volaille truffée — 50 à 60 grammes de truffes émincées, liées à l'Italienne — 20 crêtes frisées.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère.

B. *Pour filets de Volaille, escalopes de Ris de veau, noisettes et côtelettes d'agneau :* Ici, la garniture ne comporte qu'une belle lame de truffe glacée disposée sur chaque objet, et pointes d'asperges liées au beurre ou, hors saison, des petits pois très fins.

Les objets auxquels cette garniture est destinée sont toujours roulés dans de la truffe hachée finement, ou dans de la truffe mélangée d'un tiers de mie de pain fine et fraîche.

Garniture à la Marigny (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 5 croûtes de tartelettes garnies de petits pois liés au beurre — 5 croûtes de tartelettes garnies de haricots verts en losanges liés au beurre — 10 belles pommes de terre fondantes.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Marie-Louise (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — Fonds d'artichauts, de dimensions déterminées par l'objet en traitement, étuvés au beurre et garnis en dôme, à la poche, de purée de champignons très serrée additionnée d'un quart de Soubise.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Marinière (*Pour Poissons*). — 3 quarts de litre de petites moules (35 au nombre) cuites au vin blanc et ébarbées — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées.

— Sauce à la marinière.

Garniture Marquise (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 1° 10 petites croûtes de tartelettes cannelées garnies d'un appareil composé de : 250 grammes d'amourettes pochées et détaillées

en petits tronçons — 125 grammes de pointes d'asperges — 50 grammes de truffe en Julienne ; le tout lié de 1 décilitre et demi de sauce Allemande finie au beurre d'écrevisse.

2° 20 petits pains de la Mecque en appareil à pomme Duchesse additionné de purée de tomates très réduite, cuits au four quelques minutes avant le dressage.

Garniture à la Marseillaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites demi-tomates, vidées et pochées au four avec filet d'huile et pointe d'ail — une grosse olive tournée, farcie, et cerclée à la base d'un beau filet d'anchois sur chaque tomate — entre chaque tomate, une pomme frite en copeau.

Accompagnement : Sauce Provençale.

Garniture à la Mascotte (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 10 fonds d'artichauts crus, coupés en quartiers et sautés au beurre — 20 petites pommes de terre tournées en olives et cuites au beurre — 10 petites boules de truffes.

Accompagnement : Déglaçage au vin blanc et fonds de veau.

(La garniture « Mascotte » se met autour des objets en traitement ; lesquels sont toujours préparés en cocotte.)

Garniture à la Masséna (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 moyens, ou petits fonds d'artichauts garnis de sauce Béarnaise serrée — 10 larges rondelles de moelle très fraîche pochée au consommé.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture Matelote (*Pour Poissons et divers*). — 300 grammes de petits oignons glacés au beurre — 200 grammes de petits champignons cuits — 10 petits croûtons en cœurs frits au beurre. En certains cas, écrevisses cuites au court-bouillon.

Garniture à la Médicis (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 10 croûtes de tartelettes garnies par moitié de carottes étuvées à la Vichy et de petits pois liés au beurre — 10 petites timbales, faites en moules à darioles, avec de l'appareil à pomme Duchesse, panées, frites, vidées, et garnies de purée d'oseille liée et beurrée.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Mexicaine (*Pour pièces de Boucherie et Volaille*). — 10 champignons grillés garnis de fondue de tomates très serrée — 10 poivrons grillés.

Accompagnement : Jus tomaté très relevé.

Garniture Mignon (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petits fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de petits pois liés — 10 petites quenelles rondes en farce de volaille, chacune décorée d'une belle lame de truffe.

Accompagnement : Le fonds de déglaçage monté au beurre.

Garniture à la Milanaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 400 grammes de macaroni blanchi, coupé en tronçons de 4 centimètres de longueur — 50 grammes de langue écarlate — autant de jambon et de champignons — 40 grammes de truffes : ces différents éléments taillés en julienne — 50 grammes de fromage de Gruyère et 50 grammes de Parmesan râpé — 1 décilitre de purée de tomates — 100 grammes de beurre.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture à la Mirabeau (*Pour grillades de viandes noires de Boucherie*). — 20 lanières de filets d'anchois disposées en grille sur la pièce — 10 belles olives dénoyautées — bordure de feuilles d'estragon blanchies — 125 grammes de beurre d'anchois.

Garniture à la Mirette. — 10 petites timbales de pommes de terre Mirette. (Voir *Chapitre des Légumes.*)

Accompagnement : Le fonds de déglaçage additionné d'un filet de glace de viande monté au beurre.

Garniture à la Moderne (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites timbales de choux braisés, faites en moules hexagones foncés en Chartreuse avec une lame de truffe au fond de chaque moule — 10 demi-laitues farcies et braisées — 10 petites quenelles ovales en farce de veau au beurre, décorées à la langue écarlate.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Montbazon (*Pour Volailles*). — 10 ris d'agneau de grosseur bien égale, cloutés aux truffes et poêlés — 10 quenelles ovales en farce de volaille au beurre, décorées aux truffes — 10 têtes de champignons cannelées et bien blanches — 10 lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Suprême.

Garniture à la Montmorency (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de macédoine liée — 10 petits bottillons de pointes d'asperges cerclés d'un anneau de carotte blanchi.

Accompagnement : Sauce Madère additionnée du fonds de la pièce.

Garniture à la Moissonneuse (*Pour pièces de Boucherie*). — 1 litre de petits pois cuits à la française avec addition de laitue émincée, 2 pommes de terre émincées, et 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, coupé en dés et blanchi.

Lier très légèrement au beurre manié.

Garniture à la Montreuil (*Pour Poissons*). — 20 pommes de terre tournées et cuites à l'anglaise, dressées en bordure autour du poisson en traitement.

Napper le poisson de sauce vin blanc, et les pommes de sauce crevettes.

Garniture à la Montpensier (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — Bouquets de pointes d'asperges liées au beurre — lames de truffes bien noires sur les Noisettes ou les Tournedos.

Accompagnement : Le fonds de déglaçage monté au beurre.

Garniture à la Nantua (*Pour Poissons*). — 30 queues d'écrevisses décortiquées liées d'une sauce Nantua — 20 lames de truffes.

— Sauce Nantua.

Garniture à la Napolitaine (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 500 grammes de Spaghetti pochés, liés avec 50 grammes de Gruyère, 50 grammes de Parmesan râpés, et 1 décilitre de purée de tomates. Mise à point avec 100 grammes de beurre.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture aux Navets (*Pour Mouton et Canetons*). — 30 morceaux de navets tournés en forme de grosses olives allongées, colorés à la poêle avec beurre frais et une pincée de sucre en poudre — 20 petits oignons glacés. La cuisson de ces légumes s'achève avec la pièce en traitement.

Garniture à la Niçoise (*Pour Poissons*). — 250 grammes de tomates, pelées, pressées, sautées au beurre avec une pointe d'ail broyé, et additionnées en dernier lieu d'une pincée d'estragon haché — 10 filets d'anchois — 10 olives noires — 1 cuillerée de câpres — 30 grammes de Beurre d'anchois — lames de citron pelées à vif et épépinées.

Pour pièces de Boucherie et Volailles. — 250 grammes de tomates préparées comme ci-dessus — 300 grammes de haricots verts liés au beurre — 400 grammes de petites pommes de terre Château.

Pour le dressage : Disposer les tomates sur l'objet à garnir ; les haricots verts et pommes de terre autour, en bouquets alternés.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Nivernaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de carottes tournées en forme d'olives, cuites au consommé et glacées — 300 grammes de petits oignons glacés au beurre.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Normande (*Pour Poissons*). — 10 huîtres et 10 moules pochées et ébarbées — 10 petites têtes de champignons — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — 10 lames de truffes, — 10 moyennes écrevisses troussées et cuites au court-bouillon — 10 goujons, ou petits éperlans panés en manchons — 10 petits croûtons forme losange, en pain de mie, frits au beurre au moment, ou des fleurons de feuilletage cuits à blanc.

— Sauce Normande.

Garniture de Nouilles (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 500 grammes de nouilles fraîches, pochées et tenues un peu fermes, liées avec 50 grammes de Gruyère et 50 grammes de Parmesan. Mise à point avec 50 grammes de beurre.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à l'Orientale (*Pour Volailles*). — 10 petites timbales de Riz à la grecque, dressées chacune sur une demi-tomate assaisonnée et étuvée à l'huile — 10 croquettes de patates douces, en forme de bouchons.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture Opéra (*Pour Noisettes et Tournedos*). — Croûtes de tartelettes de grandeur proportionnée à l'objet en traitement, garnies de foies de volaille sautés au Madère — petites croustades en pomme Duchesse, panées, frites, vidées, et garnies de pointes d'asperges liées au beurre.

Accompagnement : Le fonds de déglaçage monté au beurre.

Garniture à l'Orléanaise (*Pour pièces de Boucherie*). — Chicorée braisée liée aux œufs et beurrée — Pommes à la maître d'hôtel en timbale, à part.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture de Haricots Panachés. — 350 grammes de haricots verts et 350 grammes de flageolets liés au beurre. Saupoudrer de persil haché.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Parisienne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 600 grammes de pommes de terre à la Parisienne. (Voir *Chapitre des Légumes.*) — 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre, et garnis en dôme d'un salpicon de langue, champignons et truffes en parties égales, lié avec du Velouté serré ; faire glacer à feu vif ou à la Salamandre.

Accompagnement : Sauce Demi-glace.

Garniture Parmentier (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 600 grammes de pommes de terre détaillées en cubes réguliers ou levées à la cuiller ovale unie, et cuites au beurre comme les pommes Château. Saupoudrer de persil haché.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Paysanne (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — Garniture Fermière, additionnée de petites pommes de terre tournées en forme de gousses d'ail, et de lard de poitrine maigre, coupé en dés et blanchi.

Garniture à la Péruvienne (*Pour Tournedos et Divers*). — Peler des oxalis et les affranchir du dessous pour les faire tenir d'aplomb. Les creuser en caisses ; puis les garnir d'un hachis composé de : Chair de volaille et jambon crus, dans les proportions de 2 tiers de volaille et 1 tiers de jambon ; la pulpe retirée des oxalis, hachée. Selon les cas, et la nature de la pièce que doivent accompagner les oxalis, lier ce hachis avec de la Demi-glace ou de l'Allemande très réduite. Arroser d'un filet d'huile, et traiter comme des champignons farcis.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture à la Piémontaise (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 timbales de rizot, additionné de 150 grammes de truffes blanches râpées, au litre de rizot. Ces timbales moulées en petits moules ovales dits à « gâteaux de riz ».

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture à la Portugaise (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 petites tomates entières farcies d'un appareil de Duxelles — 30 pommes de terre Château.

Accompagnement : Sauce Portugaise.

Garniture à la Princesse (*Pour Volailles et Ris de Veau*). — 250 grammes de pointes d'asperges à la crème — 10 belles lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Allemande à l'essence de champignons.

Garniture à la Printanière (*Pour Sautés de Volaille et de Boucherie*). — 125 grammes de petites carottes nouvelles et autant de navets nouveaux, tournés en gousses d'ail, cuits au consommé et glacés — 20 petits oignons nouveaux glacés au beurre — 125 grammes de petits pois et autant de pointes d'asperges blanchies. Ces légumes ajoutés et étuvés avec l'élément qu'ils accompagnent, 8 à 10 minutes avant de servir.

Garniture à la Provençale (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 petites tomates entières, et 10 gros champignons farcis avec de la Duxelles additionnée d'une pointe d'ail.

Accompagnement : Sauce à la Provençale.

Garniture de Purées. — Les Purées figurent à la suite de chacun des Légumes susceptibles d'en fournir. (Voir *Chapitre des Légumes.*)

Garniture Rachel (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 20 fonds d'artichauts moyens garnis chacun d'une large lame de moelle pochée, avec un peu de persil haché sur la moelle.

Accompagnement : Sauce Bordelaise.

Garniture de Ravioles (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 30 ravioles apprêtées selon la nature de la pièce qu'elles accompagnent. (Voir Farinages, *Chapitre des Légumes.*)

Garniture à la Régence A. (*Pour Poissons*). — 20 quenelles en farce de merlan au beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller — 10 huîtres pochées et ébarbées — 10 têtes de petits champignons bien blancs — 10 truffes tournées en olives — 10 escalopes de laitance pochées.

— Sauce Normande finie à l'essence de truffes.

B. *Pour Volailles et Ris de veau.* — 10 quenelles en farce fine de volaille truffée, moulées à la cuiller — 2 grosses quenelles rondes décorées aux truffes — 10 grosses crêtes frisées — 10 escalopes de foie gras de forme ronde — 10 petits champignons cannelés — 10 truffes tournées en olives.

— Sauce Allemande à l'essence de truffes.

C. *Pour Gibiers à plume.* — Les éléments sont les mêmes que ceux de la garniture B, sauf que les quenelles se font plus petites, et en farce fine de gibier.

— Sauce Salmis à l'essence de truffes.

Garniture à la Renaissance (*Pour Relevés de Boucherie*). — La composition de cette garniture est indiquée par son

étymologie, son nom étant synonyme de *Renouveau* ou de *Printanier.*

Elle peut donc comporter la série complète des primeurs, traitées chacune selon sa nature.

Pour produire l'effet désirable, la garniture Renaissance pour grosses pièces, doit être dressée en bouquets très nettement détachés, et comprendre : Carottes et navets levés à la grosse cuiller cannelée, cuits au consommé et glacés — bouquets de petits haricots verts entiers, ou coupés seulement en deux — bottillons de pointes d'asperges, cerclés d'un anneau en carotte, blanchi — bouquets de choux-fleurs légèrement nappés de sauce Hollandaise — pommes nouvelles au beurre.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

NOTA. — Bien qu'il soit d'usage courant de saucer légèrement les choux-fleurs, constituant un élément de garniture, nous estimons que cette façon de procéder devrait être abandonnée.

Elle n'ajoute que peu à la valeur du chou-fleur et elle a l'inconvénient de troubler le jus ou les sauces brunes servies avec la pièce. On ne devrait servir les choux-fleurs comme garniture qu'étuvés au beurre et à blanc, ou cuits au naturel. — Tout au plus, pourrait-on servir à part une saucière de sauce Hollandaise.

Garniture à la Richelieu (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 petites tomates et 10 moyens champignons farcis selon la méthode ordinaire — 10 toutes petites laitues, ou demi-laitues braisées — 20 pommes de terre tournées de la forme et de la grosseur d'un œuf de pigeon, et cuites au beurre au dernier moment.

Accompagnement : Le fonds dégraissé et légèrement lié.

Garniture de Rizot (*Pour divers*). — Voir, à la Série des Farinages, *Chapitre des Légumes.*

Garniture à la Rohan (*Pour Volailles*). — 10 fonds d'artichauts intérieurement nappés de glace de viande, garnis chacun d'une rondelle épaisse de foie gras avec une lame de truffe sur celle-ci — 10 croûtes de tartelettes garnies de rognons de coq liés à la sauce Allemande — 20 crêtes de coq, frisées, dressées entre les fonds d'artichauts et les tartelettes.

Accompagnement : Sauce Allemande à l'essence de champignons.

Garniture à la Romaine (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits gnokis à la Romaine, gratinés (Voir Série des *Farinages*), — 10 petits pains d'épinards,

additionnés de filets d'anchois en dés, liés aux jaunes d'œufs, pochés en moules à brioches cannelés; ou 10 subrics d'épinards.

Accompagnement : Sauce Romaine tomatée d'un tiers.

Garniture à la Rossini (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 belles escalopes de foie gras assaisonnées et sautées au beurre — 100 grammes de lames de truffes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Garniture à la Saint-Florentin (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 pommes de terre Saint-Florentin (Voir *Pommes de terre*), — 300 grammes de cèpes moyens sautés à la bordelaise.

Accompagnement : Sauce Bordelaise Bonnefoy.

Garniture à la Saint-Germain (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 timbales de purée de pois bien verte, pochée en petits moules à darioles, et comportant l'appareil suivant : 200 grammes de purée de pois, 50 grammes de beurre, 1 décilitre de crème, 4 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers, une pincée de sucre en poudre — 20 petites pommes fondantes — 20 carottes tournées en olives et glacées.

Accompagnement : Le fonds de la pièce, et sauce Béarnaise à part.

Garniture à la Saint-Mandé (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 fonds en pommes Macaire, taillés avec un coupe-pâte rond de 3 centimètres et demi de diamètre — 200 grammes de petits pois, et autant de haricots verts liés au beurre.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Sarde (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 croquettes de riz au gras, lié et safrané, façonnées en forme de petites boules — 10 petites tomates entières farcies — 10 tronçons de concombres, pelés, creusés, farcis de Duxelles, braisés et gratinés.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture à la Sicilienne (*Pour divers*). — 500 grammes de lasagnes pochées, liées avec : 50 grammes de Gruyère et 50 grammes de Parmesan râpé, 1 cuillerée de Velouté, 50 grammes de beurre, et 75 grammes de purée de foies de volaille sautés au beurre.

Garniture à la Strasbourgeoise (*Pour Oies et Dindes*). — 600 grammes de choucroûte braisée — 10 rectangles de lard de poitrine cuit avec la choucroûte — 10 escalopes de foie gras sautées.

Accompagnement : Le jus de la pièce.

Garniture à la Talleyrand (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 400 grammes de macaroni blanchi et coupé en tronçons de 3 centimètres de longueur, lié avec 50 grammes de Gruyère, autant de Parmesan râpé, et 50 grammes de beurre — additionné de 100 grammes de truffes en julienne, et 100 grammes de foies gras coupés en gros dés.

Accompagnement : Sauce Périgueux avec truffes en julienne courte, au lieu d'être hachées.

Garniture à la Tivoli (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 10 beaux champignons grillés, garnis d'un ragoût de crêtes et de rognons émincés, liés à l'allemande — 10 petits bottillons de pointes d'asperges.

Accompagnement : Jus lié beurré.

Garniture Tortue (*Spéciale à la tête de veau*). — 20 petites quenelles en farce de veau au beurre — 10 petits champignons — 24 olives tournées, farcies et pochées — 10 cornichons tournés en forme de petites gousses d'ail — 5 petites écrevisses troussées — 5 escalopes de langue de veau — 5 escalopes de cervelle — 5 petits œufs frits dont la moitié du blanc doit être retirée — 10 lames de truffes — 10 petits croûtons en cœurs frits au beurre au moment.

— Sauce Tortue.

Garniture à la Toulousaine (*Pour Volailles et Vol-au-vent*). — 20 quenelles en farce de volaille, et de forme ordinaire — 10 escalopes de ris de veau ou d'agneau braisés à blanc — 100 grammes de crêtes et rognons — 200 grammes de têtes de champignons bien blancs — 50 grammes de lames de truffes.

— Sauce Allemande à l'essence de champignons.

Garniture à la Tourangelle (*Pour pièces de Boucherie*). — Haricots verts et flageolets en parties égales, blanchis à moitié, et dont on achève la cuisson dans une quantité relative de sauce Béchamel.

Accompagnement : Le fonds de la pièce réduit.

Garniture à la Trouvillaise (*Pour Pcissons*). — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — 3 quarts de litre de moules, pochées au vin blanc et ébarbées — 10 petites têtes de champignons cannelées et bien blanches.

— Sauce aux Crevettes.

Garniture à la Tyrolienne (*Pour grillades de viandes noires de Boucherie*). — 250 grammes d'oignons en rouelles, assaisonnés,

farinés, et frits à l'huile — 250 grammes de tomates concassées sautées au beurre.

— Sauce Tyrolienne.

Garniture à la Tsarine (*Pour Poissons*). — 400 grammes de concombres (agoursis) tournés en forme de gousse d'ail et étuvés au beurre — 200 grammes de têtes de champignons cannelées et cuites. Cette garniture disposée autour du poisson en traitement.

Saucer Mornay, et glacer.

Garniture au Vert-pré A. (*Pour Grillades*). — Bouquets de cresson ordinaire ou de cresson alénois — bouquets de pommes pailles.

Accompagnement : Beurre à la maître-d'hôtel.

B. *Pour viandes blanches et Canetons.* — 300 grammes de petits pois, 300 grammes de haricots verts, et 200 grammes de pointes d'asperges, mélangés et liés au beurre.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Vichy (*Pour pièces de Boucherie*). — Voir Carottes à la Vichy, *Chapitre des Légumes.*

Garniture à la Viroflay (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 boules d'épinards à la Viroflay. (Voir Epinards, *Chapitre des Légumes.*) — 10 quartiers d'artichauts sautés aux fines herbes — 10 pommes de terre Château.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Walewska (*Pour Poissons*). — 10 queues de langoustines, ou 10 escalopes de langoustes — 10 belles lames de truffes.

— Sauce Mornay crémeuse, au Beurre de langoustine.

Garniture à la Washington (*Pour Volailles*). — 600 grammes de maïs, dont le tiers préparé à la grecque pour farcir la volaille.

Le reste est préparé à la crème, et servi en timbale, à part.

Garniture à la Zingara (*Pour Veau et Volaille*). — 100 grammes de jambon maigre et de langue écarlate taillés en julienne — 100 grammes de champignons et 50 grammes de truffes, taillés également en julienne.

— Sauce Demi-glace tomatée, à l'estragon.



III

POTAGES

Considérations Générales.

Les préparations que nous désignons sous le nom de Potages sont, du moins dans leur forme actuelle, d'origine relativement récente, et ne remontent guère au-delà des premières années du dix-neuvième siècle.

Les Potages de l'ancienne cuisine étaient, en réalité, des mets complets. Ils comprenaient toujours, outre l'élément liquide qui, de nos jours, a seul conservé le nom de Potage, la totalité des viandes, volailles, gibiers ou poissons, qui avaient servi à leur préparation, ainsi que les légumes de la garniture.

Les « Hochepots » flamands, les « Oïlles » espagnoles, nos « Petites marmites » même, pour n'en citer que quelques-uns, sont des échantillons des anciens Potages qui ont survécu à l'ancienne cuisine. Encore ne nous en donnent-ils qu'une idée affaiblie, parce que la composition en est toujours plus ou moins simplifiée, quand on les sert de nos jours.

Ces préparations participaient, en somme, de la confusion qui régnait dans les menus d'alors, où nulle gradation ne réglait, d'après l'appétit progressivement satisfait des convives, la marche des mets servis, et où la profusion de ces mets, bien plus que leur judicieuse répartition, était la caractéristique des menus.

Sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, l'Art culinaire doit beaucoup à Carême. S'il ne fut pas, à proprement parler, l'initiateur des transformations qui préparèrent l'avènement des méthodes actuelles, du moins, contribua-t-il puissamment, à la diffusion des théories nouvelles.

Il fallut néanmoins, à ses successeurs, près d'un siècle pour amener les Potages à l'état de perfection où nous les voyons aujourd'hui.

Toutefois, en réalisant des préparations savoureuses, légères, idéales de finesse et de goût, ceux-ci ne se préoccupèrent peut-être pas suffisamment de justifier les dénominations qui furent appliquées aux nouveaux Potages, et l'on voit très souvent, en ce qui concerne les Potages liés surtout, la même formule désignée indifféremment sous les noms de *Bisque*, *Purée*, *Coulis*, *Velouté*, ou *Crème ;* alors que, logiquement, chacun de ces termes doit désigner une préparation dont la formule diffère absolument de celle des autres. De là, une regrettable confusion, à laquelle nous avons remédié dans cet ouvrage, et non sans difficulté, en caractérisant nettement chaque genre, et en classant rationnellement les diverses formules.

Nous sommes partis de cette observation : que les termes relativement récents de *Veloutés* et de *Crèmes*, appliqués aux Potages, paraissent avoir été adoptés surtout pour remplacer ceux de *Bisque* et de *Coulis*, un peu désuets ; et celui, trop vulgaire, et surtout impropre de *Purée*.

Il était donc absolument nécessaire de bien préciser chaque genre, et de combler ainsi une importante lacune de la technologie culinaire.

Le résumé suivant, de la caractéristique de chaque genre, montrera la portée de la réforme que nous avons voulu accomplir.

CLASSIFICATION DES POTAGES

Au point de vue des Services, les Potages se divisent en deux grandes classes :

Les Potages clairs et les Potages liés.

Un grand menu comporte toujours un potage au moins de chaque classe, pour les menus ordinaires ; les deux classes alternent généralement si ces menus ne comportent qu'un seul Potage, lequel est adopté selon l'ordonnance générale du menu.

LES POTAGES CLAIRS

Les Potages clairs, quel que soit l'élément de base dont ils dérivent, soit : viande de boucherie, volaille, gibier, poisson, crustacés, tortue, etc., ne comportent qu'un seul genre : Ce sont des consommés clairs, ou, parfois, très légèrement liés au tapioca et ne comportant qu'une sobre garniture, mise en rapport avec leur nature.

LES POTAGES LIÉS

Les Potages liés comprennent cinq genres bien distincts qui sont :

1° Les Purées, Coulis, ou Bisques ;

2° Les Veloutés ;

3° Les Crèmes ;

4° Les Consommés liés ;

5° Les Potages spéciaux composés, dont la formule est invariable, et participe de plusieurs genres.

Pour simplifier notre classification, nous avons placé les Consommés liés, tels que le Germiny, le Coquelin, etc., dans les Potages spéciaux, pour la raison expliquée en tête de leur série.

Les Potages des trois premiers genres, ont une purée quelconque pour base, et ne diffèrent entre eux que par le principe initial de liaison.

Pour les *Purées*, les *Coulis* et les *Bisques*, ce principe de liaison est, selon la nature des éléments en traitement : le riz, le pain frit, ou un légume féculent, comme pomme de terre, haricots, lentilles, etc., dont les proportions sont strictement déterminées par celles de l'élément principal, ainsi que nous l'établirons dans la Notice précédant le Chapitre des Potages liés.

Pour les *Veloutés* et les *Crèmes*, la liaison est à base de roux blanc ; et ces deux genres de Potages liés ne diffèrent entre eux que par le facteur de liaison, et la mise à point finale.

Cette mise à point finale comporte invariablement une liaison avec jaunes d'œufs et beurre pour les Veloutés ; tandis que les Crèmes n'admettent pas de liaison, et que le beurre y est remplacé par une addition relative d'excellente crème.

C'est, avec le principe de liaison de base, ce qui établit la différence bien tranchée entre les deux genres.

Il importe de bien observer que les termes de Purée, de Coulis, et de Bisque, bien que désignant des Potages dont le mode de préparation est sensiblement identique, ne sont pas synonymes, et ont, au contraire, une signification bien distincte.

L'usage s'est établi d'appliquer le mot de « Purée » aux seuls potages à base de légumes, et encore, la vulgarité du terme fait que la tendance à l'abandonner s'accentue de plus en plus.

Le terme « Coulis » s'applique plus justement aux purées de volaille, de gibier et de poissons ; voire à celles de Crustacés.

Cependant, en ce qui concerne ces dernières, le terme « Bisque »

prévaut et caractérise à lui seul le genre de préparation : bien qu'à son origine, et jusqu'à la fin du dix-huitième siècle, on appelât couramment « Bisque » des potages à base de volaille et de pigeonneaux.

Beaucoup de Potages liés ayant le même élément de base peuvent, par une simple transposition d'apprêts, qui sera expliquée plus loin, être servis sous forme de Purées, de Veloutés ou de Crèmes.

Dans notre première Édition, nous avions divisé ces Potages en trois séries, comprenant :

1° Ceux pouvant se servir indifféremment sous forme de Purées, Veloutés ou Crèmes ;

2° Ceux ne pouvant être servis que comme Purées ou Crèmes ;

3° Ceux étant susceptibles d'être servis sous forme de Veloutés ou de Crèmes.

Pour logique qu'ait été la division, nous avons compris qu'une classification plus simple, facilitant les recherches, s'imposait. Nous avons donc réuni les Potages de ces trois séries en une seule ; en les classant alphabétiquement, et en indiquant, à la suite de chacun d'eux les divers modes d'apprêt qu'il est susceptible de recevoir.

Notre nouvelle classification des recettes par séries a, en conséquence, été établie ainsi :

Première Série : Consommés clairs garnis.

Deuxième Série : Potages pouvant être servis sous les trois formes de Purée, Velouté ou Crème ; ou seulement sous les deux formes de Purée ou de Crème ; ou ne pouvant être servis que comme Veloutés ou Crèmes.

Troisième Série : Potages spéciaux, c'est-à-dire dont la préparation est invariable, et Consommés liés.

Quatrième Série : Soupes et Potages qui relèvent directement de la simple cuisine bourgeoise, et des différentes cuisines locales.

Cinquième Série : Potages étrangers.

*
* *

Nous appelons l'attention de nos collègues sur ce fait très important : c'est que nous avons, partout, établi l'unité de composition et de garniture pour tous les potages, quel que soit leur genre, portant la même dénomination.

Cette recherche d'unité dans nos formules, a du reste été la règle que nous nous sommes imposée, parce que nous avons compris

que c'était le seul moyen d'établir un principe définitif pour chaque chose, et de remplacer le chaos des dénominations par un ordre rigoureux, et surtout logique.

Considérations sur le Service des Potages.

Nous ne voulons pas entreprendre de réfuter ici, les arguments de certains gourmets qui, il y a quelque dix ans, avaient entrepris une croisade contre le Potage, et juré son abolition.

Le sujet serait intéressant à traiter, mais il nous entraînerait dans des dissertations auxquelles notre cadre ne se prête pas.

Nous ferons simplement appel à la magistrale autorité de Grimod de la Reynière, qui a prononcé un véritable apophtegme en disant à ce sujet : « Le Potage est à un dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice ; c'est-à-dire que, non seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une juste idée du festin, à peu près comme l'ouverture d'un Opéra-Comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. »

L'idée de l'illustre gastronome est aussi la nôtre : l'usage du Potage nous semble indiscutable et, dans la rédaction d'un menu, il n'est pas un praticien qui n'en comprenne la sérieuse importance et la nécessité absolue.

De tous les articles qui composent le programme gourmand qu'est un menu, les potages sont ceux qui exigent la plus sévère attention et la plus délicate perfection ; car, de l'impression bonne ou mauvaise qu'ils produisent sur le convive, dépend, en grande partie, le succès du reste du dîner.

Le Potage doit être servi brûlant, dans des assiettes aussi chaudes que possible : c'est là un point capital, surtout s'il s'agit d'un Consommé, et qu'il ait été précédé de Hors-d'œuvre froids.

Les Hors-d'œuvre, dans un dîner, sont un non-sens ; et l'on devrait, même quand ils sont figurés par des Huîtres, les admettre seulement aux repas qui ne comportent pas de Potages.

Ces Hors-d'œuvre qui comprennent des poissons divers, à l'huile ou fumés, et des salades fortement condimentées, laissent au palais du convive une impression savorique néfaste ; et lui font trouver fade et insipide le Potage qui les suit, s'il n'est pas servi absolument brûlant.

On conçoit dès lors que l'obligation de servir très chaud, laquelle est un des principes fondamentaux des services et de la cuisine, s'impose comme une nécessité absolue quand il s'agit des Potages.

PRÉCIS DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS, AROMATIQUES

et de l'assaisonnement pour la Petite Marmite, les Grands Bouillons et la clarification des Consommés divers.

Pour obtenir 10 litres de Consommé blanc simple.

Eléments nutritifs : 7 kilos de jarret et maigre de bœuf, soit 4 kilos de viande maigre, et 3 kilos de viande avec os.

Eléments aromatiques : 1 kilo 100 de carottes (5 ou 6 au nombre); 900 grammes de navets (5 ou 6); 500 grammes de poireaux ; 200 grammes de panais; 2 oignons moyens (200 grammes) ; 3 clous de girofle ; 3 gousses d'ail (20 grammes) ; 3 branches de céleri (120 grammes).

Mouillement : 14 litres d'eau froide.

Assaisonnement : 70 grammes de sel gris.

Temps de cuisson : 5 heures.

OBSERVATION SUR LA CONDUITE DE CE CONSOMMÉ

L'usage est de donner environ 5 heures de cuisson au Consommé simple, et ce temps est plus que suffisant, pour extraire de la viande de bœuf les sucs nutritifs qu'elle contient.

Par contre, il est absolument insuffisant pour opérer la désagrégation des os, et assurer l'extraction de leurs principes solubles. Pour obtenir ce résultat très important, une cuisson lente de 12 à 15 heures est nécessaire.

Aussi, l'habitude s'établit-elle de plus en plus dans les grandes cuisines, de marquer, avec les os concassés, un premier Consommé qui sera laissé au moins 12 heures au feu.

Ce Consommé sert ensuite à mouiller une seconde marmite qui est marquée avec la viande seule, et qui ne reste au feu qu'environ 4 heures, c'est-à-dire le temps strictement nécessaire à la cuisson de la viande.

On peut encore abréger la durée de cette seconde opération, en hachant la viande et les légumes au lieu de les laisser entiers. On procède, dans ce cas, comme pour une clarification ordinaire. (Voir *Clarification*.)

Petite Marmite pour 10 personnes.

Eléments nutritifs : 1 kilo de bœuf, dont la moitié maigre (culotte ou paleron), et l'autre moitié en plate-côte grassouillette ;

1 os à moelle emballé dans une mousseline; 1 petite poule plutôt ferme que tendre; 4 abatis de volaille.

Comme mouillement : 3 litres de bouillon blanc, dont l'assaisonnement doit être observé pour la mise à point finale.

Eléments aromatiques : 200 grammes de carottes et 200 grammes de navets tournés; 150 grammes de poireaux; 80 grammes de céleri (1 petit cœur); 250 grammes de chou, blanchi, et cuit à part avec bouillon et de la graisse de marmite.

OBSERVATION

Le Consommé de la Petite marmite ne se clarifie pas, et ne tient sa valeur que des éléments qui le composent, et des soins méticuleux apportés dans sa préparation. On le sert toujours légèrement gras.

Sa saveur spéciale, différente de celle du Consommé clarifié, doit rappeler celle du Pot-au-feu familial, et se retrouver nettement accusée dans les Potages tels que Croûte au pot, Consommé à la Bouchère, etc., qui ont le Consommé de la Petite marmite pour base. La seule différence à observer, c'est que ces Consommés n'exigent pas absolument l'emploi de volaille dans leur préparation, tandis qu'il est rigoureusement obligatoire pour la Petite marmite.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de Gibier.

Eléments nutritifs : 1 kilo de lièvre (tête et devant); 3 kilos de chevreuil (collier et épaule); 2 kilos de lapin de garenne vieux; 2 perdrix et 1 vieux faisan.

Tous ces gibiers préalablement colorés au four.

Eléments aromatiques : 500 grammes de carottes; 500 grammes de vert de poireau; 500 grammes d'oignons; 5 clous de girofle; 6 branches de céleri (250 à 300 grammes); 125 grammes de baies de genièvre enfermées dans un petit sachet; 100 grammes de queues de persil; 25 grammes de thym; 10 grammes de laurier; 400 grammes de champignons (ou l'équivalent en pelures), ou de mousserons qui sont à préférer aux champignons ordinaires, quand on peut s'en procurer.

Mouillement : 11 litres et demi d'eau.

Assaisonnement : 70 grammes de sel.

Temps de cuisson : 3 heures.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de Poisson.

Eléments nutritifs : 3 kilos de brochet; 1 kilo de carpe; 1 kilo de tanche; 1 kilo d'arêtes de soles; 2 kilos de poches ou tête de turbot, ou de gros merlan.

Eléments aromatiques : 700 grammes d'oignons coupés en rouelles ; 200 grammes de queues ou de racines de persil ; 400 grammes de poireaux ; 1 branche de céleri (50 grammes) ; et 1 feuille de laurier.

Mouillement : 9 litres et demi d'eau et 1 litre de vin blanc.

Assaisonnement : 80 grammes de sel.

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes, à petite ébullition.

CLARIFICATIONS

Pour 4 litres de Consommé ordinaire.

Quantité de Consommé blanc : 5 litres pour obtenir 4 litres de Consommé fini.

Eléments nutritifs : 1 kilo 500 de viande de bœuf très maigre, bien dénervée, et hachée.

Eléments aromatiques : 100 grammes de carottes et 200 grammes de poireaux, coupés en brunoise.

Elément de clarification : 2 blancs d'œufs.

Temps nécessaire : 1 heure et demie.

Principe de clarification. — Rassembler dans une casserole ou une petite marmite : viande hachée, brunoise et blancs d'œufs. Bien mélanger le tout ; ajouter le Consommé blanc, faire prendre l'ébullition en remuant de temps en temps ; et tenir ensuite en petit bouillonnement pendant le temps indiqué.

Passer ensuite le Consommé à la serviette.

Pour 4 litres de Consommé de Volaille.

Quantité de Consommé blanc : La même que ci-dessus.

Eléments nutritifs et aromatiques : Sont les mêmes, en augmentant les éléments nutritifs de : 1 poule légèrement colorée au four ; 6 abatis de volaille hachés ; 2 carcasses de poulets rôtis.

Mêmes éléments de clarification, procédé, et temps, que pour le Consommé ordinaire.

Pour 4 litres de Consommé de gibier.

Consommé simple de gibier : 4 litres 3 quarts.

Eléments nutritifs : 1 kilo 500 de chair maigre de gibier, en rapport avec le Consommé en préparation, et le spécifiant nettement ; 2 kilos de carcasses de gibiers rôtis.

Eléments aromatiques : 200 grammes de poireaux détaillés en brunoise ; un brin de sauge ; une pincée de romarin ; 5 ou 6 baies de genièvre écrasées ; une prise de poivre du moulin ajoutée à la chair de gibier ; 100 grammes de champignons, secs de préférence (soit mousserons, morilles, etc.).

Elément de clarification : 3 blancs d'œufs.

Temps nécessaire : 55 à 60 minutes.

Procéder comme il est dit pour la conduite de la clarification.

Pour 4 litres de Consommé double de poisson.

Consommé simple de poisson : 4 litres.

Eléments de renforcement, aromatiques, et de clarification : 1 kilo 500 de chair de poisson (chair de brochet et de merlan par moitié), pilée, et additionnée de 3 blancs d'œufs; 100 grammes de poireaux, et 100 grammes de queues de persil détaillés en brunoise.

Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

Principe de clarification : Mettre la chair de poisson pilée et additionnée des blancs et de la brunoise dans une casserole, avec 1 bouteille de vin blanc sec; mélanger, ajouter le Consommé simple de poisson ; faire prendre l'ébullition, et faire marcher doucement.

Observation sur la Clarification des Consommés de Poisson.

La Clarification du Consommé de Poisson peut se faire, en diminuant de moitié la quantité de chair de poisson, et en la remplaçant par 30 grammes de caviar au litre de Consommé.

On peut la faire également rien qu'avec du caviar, à raison de 60 grammes au litre de Consommé simple, et en procédant ainsi :

Piler le caviar (frais ou pressé), et délayer la purée avec le Consommé de poisson froid.

Faire prendre l'ébullition, en remuant sans discontinuer, retirer alors la casserole sur le côté du feu, et tenir en simple frémissement pendant 20 minutes.

Passer ensuite le Consommé à la mousseline, et s'il doit attendre le tenir au bain, et couvert, pour éviter la formation d'une pellicule gélatineuse à la surface.



ÉLÉMENTS DE GARNITURES DIVERS POUR POTAGES

CHIFFONNADE ET PLUCHES

La chiffonnade se compose de feuilles de laitues et d'oseille ciselées, fondues au beurre.

En certains cas elle ne comporte que des rondelles de feuilles d'oseille et de laitues qui sont blanchies à l'eau salée, quelques instants avant d'être mises dans le potage.

Les pluches de cerfeuil ne comportent que la feuille sans tige, et sont un complément aromatique qui ne doit être mis dans le potage qu'au dernier moment.

CRÊPES SALÉES POUR POTAGES

Délayer 250 grammes de farine tamisée, avec 4 œufs entiers et 3 quarts de litre de lait bouilli, réduit d'un tiers, et assaisonner de 10 grammes de sel fin.

Le lait peut être remplacé comme mouillement par du Consommé, et dans ce cas, on doit tenir compte que ce Consommé étant salé, on doit ajouter seulement un peu de sel pour assurer le juste assaisonnement de l'appareil.

CROUTES ET CROUTONS

Les croûtes se font généralement avec les flûtes à potage fendues dans la longueur, et partagées en parties de 4 à 5 centimètres de longueur. Après avoir retiré la mie de l'intérieur et paré les angles des croûtes, celles-ci sont légèrement beurrées ou humectées de graisse de marmite non clarifiée, et mises à sécher au four.

On compte une croûte par personne.

Les soupes comportent quelquefois des croûtes en pain de ménage taillées en lamelles. En certains cas, ces lamelles sont séchées au four ; en d'autres, elles sont saupoudrées de fromage râpé et gratinées.

Les croûtons se font en pain de mie, et en dés d'un demi-centimètre de côté. On les fait frire au beurre clarifié, et autant que

possible au moment de servir. On compte la valeur de 2 cuillerées de croûtons par litre de potage, soit dans les 40 à 45 grammes.

FARCE FINE DE VOLAILLE POUR QUENELLES A POTAGES

Piler finement 100 grammes de filets de volaille crus, en y ajoutant par parties 1 petit blanc d'œuf.

Assaisonner d'une pincée de sel, un soupçon de muscade, et passer au tamis.

Travailler sur glace, et monter la farce avec 1 décilitre (6 cuillerées) de crème épaisse et fraîche.

FARCE FINE DE GIBIER POUR QUENELLES A POTAGES

Procéder d'après la méthode et les proportions indiquées ci-dessus, en remplaçant les filets de volaille, par du ou des filets de gibier, dont la farce doit se composer.

FARCE FINE DE POISSON POUR QUENELLES A POTAGES

La préparation est la même en employant du filet de poisson en rapport avec le potage, et en augmentant d'environ 1 quart la quantité de blanc d'œuf.

FONDUE DE TOMATES ET DÉS DE TOMATES

La fondue de tomates est utilisée diversement comme garniture, mais son apprêt est toujours le même.

Les tomates employées doivent être mûres à point, pressées, complètement débarrassées de leurs graines, et bien pelées. Pour cela, on les échaude pendant quelques secondes, si la pelure ne s'enlève pas facilement.

La chair de tomates est ensuite émincée finement et fondue avec 30 grammes de beurre par 125 grammes de tomates, une prise de sel, et une pincée de sucre en poudre. Bien remarquer qu'il s'agit d'une simple fonte assurant la cuisson ; mais non d'une cuisson poussée jusqu'à la réduction en purée de la tomate.

Pour les dés de tomates employés comme garniture, on choisit des tomates un peu fermes, bien rouges, qui sont débarrassées de leurs graines et pelées. La chair mise à nu est coupée en dés aussi réguliers que possible; lesquels sont jetés dans du Consommé blanc bouillant, ou de l'eau bouillante légèrement salée, et pochés pen-

dant 7 à 8 minutes. On les égoutte alors avec une cuiller percée pour les mettre directement dans le potage dont ils constituent la garniture, où l'un des éléments de la garniture.

JULIENNES ET BRUNOISES

Ce sont parfois des juliennes et brunoises de légumes ordinaires dont, en tant que garnitures simples ou complémentaires, la quantité se règle à raison d'une ou 2 cuillerées par litre de potage.

En d'autres circonstances, ce sont des juliennes de filets de volaille, de filets de gibier ou de poisson, de langue écarlate, de fonds d'artichauts, etc.; dont la quantité se règle généralement à 1 cuillerée ou 1 demi-cuillerée par litre, selon que la garniture comporte plus ou moins d'éléments.

ŒUFS FILÉS POUR GARNITURE DE CONSOMMÉ CLAIR

Pour 2 litres de Consommé : Battre 1 œuf en omelette et le passer à la mousseline.

Le verser dans un chinois fin, en se plaçant au-dessus d'un sautoir contenant du Consommé bouillant, et promener le chinois au-dessus du Consommé jusqu'à écoulement complet de l'œuf.

La solidification étant instantanée, égoutter aussitôt l'œuf avec une écumoire et le mettre de suite dans le Consommé avec lequel il doit être servi.

PATES DIVERSES POUR POTAGES CLAIRS (1)
(Proportions).

Neige de Florence. — Ce produit spécial se sert à part, en même temps que le Consommé, et dans les proportions moyennes de 30 à 40 grammes pour 10 personnes.

Chaque convive en prend à sa convenance, et la mélange directement dans son Consommé.

Pâtes d'Italie. — Se proportionnent à raison de 55 ou 60 grammes au litre de Consommé. Selon leurs grosseur et qualité, le temps de pochage est de 8 à 12 minutes.

Perles du Japon. — Se proportionnent à raison de 65 à 70 grammes au litre de Consommé. — *Temps de pochage :* 20 à 25 minutes.

Riz. — En tant que garniture unique, on compte 45 grammes de riz cru par litre de Consommé.

(1) La plupart des pâtes pour potages, peuvent très bien se doser à la cuiller; la cuillerée ordinaire, ou cuillerée à soupe, pesant 20 grammes.

Se poche dans du Consommé à part, et doit être conservé bien en grains. — *Temps de pochage :* 30 minutes.

Salep. — Même poids que les Perles par litre de Consommé. — *Temps de pochage :* 18 à 20 minutes.

Sagou. — Mêmes proportions et temps de pochage que pour le Salep.

Tapioca. — Exactement comme les deux produits ci-dessus.

Vermicelle. — Compter 55 à 60 grammes au litre de Consommé. — *Temps de pochage :* de 5 à 12 minutes selon sa grosseur et sa qualité.

PROFITEROLES POUR POTAGES

Dans l'ancienne cuisine, les profiteroles n'étaient autre chose que des billes de pain ordinaire.

Non sans raison, la cuisine moderne y a substitué celles, infiniment plus délicates, qui ont la pâte à choux pour base.

Ces profiteroles se couchent de la grosseur d'une toute petite noisette, et se cuisent comme les autres éléments tirés de la pâte à choux. Elles sont toujours fourrées d'une purée quelconque ; mais quelle que soit leur destination finale, elles doivent être tenues bien sèches.

Elles se comptent ordinairement à raison de 30 par service.

Proportions de la pâte à choux pour 100 profiteroles : 3 décilitres et demi d'eau, 150 grammes de beurre, 8 grammes de sel fin, 220 grammes de farine tamisée, 5 œufs moyens.

La pâte doit être tenue plutôt ferme. (Pour préparation, voir *Pâte à choux d'office.*)

QUENELLES POUR POTAGES

Elles se font avec l'une des farces décrites plus haut ; et se couchent en plaque beurrée pour, autant que possible, être pochées au moment. Elles se moulent à la cuiller, ou se dressent à la poche, et de forme variable.

Nous indiquons d'ailleurs quelle doit être cette forme à chaque recette où elles figurent, de même que nous signalons les additions qu'il y a lieu de faire aux farces ; notamment à celle de volaille. Compter, en moyenne, 15 quenelles par litre de Consommé.

ROYALES DIVERSES

Les proportions de ces royales sont établies pour constituer la garniture de 2 litres de Consommé. Il est donc facile de les augmenter ou de les diminuer selon les cas, et de régler en conséquence le temps de pochage.

Nous ne donnons ici que les formules des principales, ayant jugé parfaitement inutile d'en allonger la série puisque leur traitement est toujours le même, quel que soit le genre de l'élément principal employé.

Nous faisons observer qu'il est de règle absolue qu'une royale ne doit, et ne peut du reste être détaillée que quand elle est complètement froide; c'est-à-dire quand le tassement intérieur qui se produit pendant le refroidissement est assuré.

On ne doit pas perdre de vue que les détails d'une royale, quelle qu'en soit la forme, doivent être d'une régularité et d'une correction absolues.

Enfin, pour conserver à ces préparations leur extrême délicatesse, il est important de ne pas dépasser la quantité d'œufs entiers ou de jaunes indiquée, et qui est réglée pour en assurer la juste solidification.

ROYALE ORDINAIRE

Faire infuser 2 pincées de pluches de cerfeuil dans 2 décilitres de consommé bouillant.

Battre en omelette 1 œuf entier moyen et 3 jaunes, et y ajouter petit à petit le consommé infusé. Passer à la mousseline, enlever la mousse produite, et verser en moules beurrés.

Pocher au bain-marie, et éviter soigneusement l'ébullition.

Temps de pochage en moules à darioles : 12 à 15 minutes.

Temps de pochage en pain : 25 à 30 minutes, pour un moule de 4 décilitres.

ROYALE DE CAROTTE dite ROYALE CRÉCY

Étuver au beurre, et à fond, 75 grammes de rouge de carotte émincé ; ajouter 1 petite cuillerée de Béchamel froide, 2 cuillerées de crème, et passer à l'étamine.

Relever l'assaisonnement d'une pincée de sucre, faire la liaison avec 1 petit œuf et 2 jaunes, et pocher au bain-marie, comme il est indiqué ci-dessus

ROYALE DE CÉLERI

Étuver au beurre et jusqu'à cuisson complète 100 grammes de céleri finement émincé ; ajouter 1 cuillerée et demie de sauce Béchamel, passer à l'étamine, et faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs. — Temps de pochage comme il est indiqué.

ROYALE A LA CRÈME dite ROYALE DESLIGNAC

Battre en omelette 1 œuf moyen et 3 jaunes ; les délayer avec 2 décilitres de crème, assaisonner d'une prise de sel, d'un soupçon de muscade râpée, et passer à la mousseline.

Pocher au bain-marie comme il est expliqué.

ROYALE DE CRÈME DE RIZ AU LAIT D'AMANDES

Délayer 1 décilitre de crème de riz, ou de riz bien cuit passé à l'étamine avec 4 cuillerées de lait d'amandes, obtenu en pilant une dizaine d'amandes fraîchement émondées avec 3 cuillerées de lait. Ajouter une prise de sel fin, faire la liaison avec 4 jaunes, et pocher comme de coutume.

ROYALE DE GIBIER

Piler finement 50 grammes de chair cuite du gibier qui spécifie la préparation. Y ajouter 1 cuillerée et demie de sauce Espagnole froide, 1 demi-décilitre de crème double, 1 petit œuf et 2 jaunes battus en omelette. — Passer à l'étamine, et pocher comme de coutume.

ROYALE DE POINTES D'ASPERGES

Ajouter à 100 grammes de pointes d'asperges cuites à l'anglaise, 1 cuillerée et demie de sauce Béchamel, 2 cuillerées de crème, une pointe de vert d'épinards, et 3 jaunes d'œufs. — Passer à l'étamine et pocher comme il est dit.

ROYALE DE POIREAUX

Émincer finement, et étuver au beurre, à blanc, 100 grammes de poireaux. Ajouter 1 cuillerée et demie de sauce Béchamel, 3 cuillerées de crème, et finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine ; faire la liaison avec 3 jaunes d'œufs et pocher comme de coutume.

ROYALE DE PURÉE DE FOIE GRAS

Ajouter à 100 grammes de purée de foie gras passée au tamis fin ou à l'étamine, 2 petites cuillerées de sauce Béchamel tiède. Faire la liaison avec 1 demi-œuf, 3 jaunes battus en omelette, et pocher.

ROYALE DE PURÉE DE MARRONS

Relâcher 100 grammes de fine purée de marrons avec 3 cuillerées de consommé blanc. Ajouter une petite prise de sucre en poudre ; lier avec 3 jaunes d'œufs, et pocher.

ROYALE DE PURÉE DE POIS FRAIS

Relâcher 100 grammes de fine purée de pois fraîchement cuits avec 3 petites cuillerées de consommé blanc. Assaisonner d'une prise de sucre en poudre ; aviver la couleur avec une goutte ou deux de vert végétal ; faire la liaison avec 1 demi-œuf et 2 jaunes battus en omelette, et pocher.

ROYALE DE POISSON OU DE CRUSTACÉS

Piler 60 grammes de filets de soles pochés au beurre, ou le même poids de chair de poisson cuit, ou de chair de crustacés ; selon la nature du potage auquel est destinée la royale. Ajouter 1 cuillerée de sauce Béchamel froide, 6 centilitres de crème, une pointe de muscade, et passer à l'étamine. Faire la liaison avec 2 jaunes d'œufs ; et pocher comme ci-dessus.

ROYALE DE TOMATE

Relâcher 1 décilitre de purée de tomates bien rouge, et passée au linge, avec 2 cuillerées de consommé blanc. Assaisonner d'un peu de sel fin et de sucre en poudre ; faire la liaison avec 1 petit œuf et 2 jaunes, et pocher comme à l'ordinaire.

ROYALE DE TRUFFE

Piler finement 100 grammes de truffe bien noire, en y ajoutant 1 cuillerée et demie de sauce Demi-glace très réduite et froide, et 3 jaunes d'œufs. Passer à l'étamine et pocher doucement.

ROYALE DE VOLAILLE

Piler 50 grammes de blanc de volaille cuite, et y ajouter 1 cuillerée et demie de sauce Béchamel, 1 demi-décilitre de crème, et une pointe de muscade. Faire la liaison avec 1 demi-œuf et 2 jaunes, quand l'appareil est passé à l'étamine. — Pocher comme d'habitude.

Nota. — Sans autre indication que « cuillerée », on doit toujours comprendre la cuillerée à soupe ordinaire.

SÉRIE DES POTAGES CLAIRS ET CONSOMMÉS GARNIS

Consommé aux ailerons. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Ailerons de poulet, désossés, farcis et braisés ; riz poché conservé en grains bien entiers.

Consommé Albion. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles au foie gras pochées au moment, pointes d'asperges, fine julienne de truffe, et petites crêtes de coq bien blanches.

Les proportions de la farce pour les quenelles au foie gras s'établissent ainsi : deux tiers de farce de volaille à la crème, tenue un peu ferme ; et un tiers de purée de foie gras, *cru*, autant que possible.

Consommé Alexandra. — Consommé de volaille lié à raison de 3 cuillerées de tapioca poché et passé au linge, par litre de consommé.

Garniture : Fine julienne de filets de volaille ; petites quenelles cannelées, en farce de volaille ; et chiffonnade de laitue.

Consommé à l'Allemande. — Consommé ordinaire lié au tapioca, et additionné finalement de 1 demi-décilitre d'infusion de genièvre par litre de consommé.

Garniture : Julienne de choux rouges cuite au bouillon, et rondelles dépouillées de saucisses fumées. — Raifort râpé à part.

Consommé à l'Alsacienne. — Consommé ordinaire clair.

Garniture : Choucroute fraîche cuite au bouillon, et toutes petites ravioles au foie gras, pochées au moment de servir.

Consommé Ambassadeurs. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de purée de truffe détaillée en rondelles cannelées ; dés de champignons et de blanc de volaille, en quantité un peu plus forte que dans les garnitures ordinaires.

Consommé à l'Ambassadrice. — Consommé de volaille clair.

Garniture : 3 royales détaillées en petits cubes bien régu-

liers : la première, à la purée de truffe ; la seconde, à la purée de tomates ; la troisième, à la purée de pois. Fine julienne de filets de volaille et de champignons comme complément.

Consommé à l'Ancienne. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Croûtes évidées, taillées dans des pains *Empereur*, garnies de légumes de la Marmite coupés en gros dés. — Étant garnies, ces croûtes sont disposées dans un plat en faïence assez profond ; mitonnées avec du consommé gras pendant une demi-heure, et gratinées légèrement au moment de les servir.

Consommé à l'Andalouse. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de tomate détaillée en petits cubes ; julienne fine et courte de jambon très maigre, riz en grains bien entiers, et œufs filés.

Consommé à la d'Arenberg. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Toutes petites perles, levées à la petite cuiller ronde ; de carottes, tombées à glace ; de navets, cuits au bouillon ; de truffe bien noire ; de petits pois très fins ; de grosses perles en farce de volaille, pochées au moment ; et royale de pointes d'asperges détaillée en petites rondelles cannelées.

Consommé à l'Aurore. — Tapioca très léger au consommé de volaille, additionné de 2 cuillerées de purée de tomates bien rouge et passée au linge, par litre de potage.

Comme *garniture :* Une fine julienne de filets de volaille.

Consommé à la Belle fermière. — Consommé de bœuf bien clair et corsé.

Garniture : Julienne de chou très fine, petits haricots verts coupés en losanges, et pâtes d'Italie. Ces dernières dans les proportions de 1 demi-cuillerée par litre de consommé.

Consommé à la Belle Gabrielle. — Consommé de volaille très légèrement lié au tapioca.

Garniture : Mousseline de volaille détaillée en très petits rectangles, et petites queues d'écrevisses entières et bien parées.

Consommé à la Berchoux. — Consommé de gibier bien clair.

Garniture : Royale de purée de marrons à l'essence de cailles, détaillée en gros cubes ; julienne de filets de cailles, de truffe, et de champignons.

Consommé à la Bergère. — Consommé ordinaire lié au tapioca.

Garniture : Pointes d'asperges, mousserons finement émincés (ceux-ci en quantité double des pointes d'asperges) ; feuilles d'estragon ciselées, et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Berny. — Consommé légèrement lié au tapioca, additionné au moment de pluches de cerfeuil.

Garniture : Grosses perles faites avec un appareil à Pomme dauphine fortement lié aux jaunes ; additionné de 25 grammes d'amandes hachées très finement et grillées, et de 20 grammes de truffe hachée par 125 grammes d'appareil. Ces perles se font frire au moment, et se servent à part.

Consommé au Blanc-manger. — Consommé ordinaire double, dénommé autrefois « Consommé d'empotage ».

Comme *Garniture :* Toutes petites tartelettes, faites d'un hachis de blanc de volaille à la crème, lié aux jaunes d'œufs ; petits pois très fins, et pluches de cerfeuil. (Ancienne cuisine.)

Consommé à la Bohémienne. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de purée de foie gras détaillée en petits rectangles.

A part : Toutes petites profiteroles, tenues bien croquantes.

Nota. — Nous établissons une fois pour toutes que, pour l'unité de dénomination de la, ou des méthodes dites « à la Bohémienne » dont le principe est controversé, il faut sous-entendre « préparation à la façon du pays de Bohême », contrée de l'Europe centrale ; et non à la façon de cuisiner, plus que problématique, des tribus nomades.

En conséquence, nous adoptons, selon ce qui nous semble le plus rationnel, le foie gras comme élément principal de toute garniture de préparation, dite « à la Bohémienne ».

Consommé à la Boïeldieu. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

La *Garniture* comporte trois sortes de quenelles, moulées à la petite cuiller et fourrées : les premières, d'une purée de foie gras au Velouté ; les secondes, d'une purée de volaille ; les troisièmes, d'une purée de truffe. Comme complément : blanc de volaille détaillé en petits dés.

Consommé à la Bouchère. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Toutes petites boules de choux braisés ; rondelles de moelle de bœuf bien fraîche, pochées au consommé, et dressées

sur petits toasts de pain grillé. — Ces toasts à la moelle se servent à part.

Consommé à la Bouquetière. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

La *Garniture* comporte, sous une forme ou une autre, tous les légumes de primeurs disponibles.

C'est, en somme, un Printanier aussi varié que possible.

Consommé à la Bourbon. — Consommé de volaille double légèrement lié au tapioca.

Garniture : Tout petits médaillons en farce de volaille pochée en petits moules à tartelettes ovales, beurrés, et dont le fond est décoré d'une fleur de lis en truffe. Il existe des moules à petits fours, ayant la forme d'une fleur de lis, qui conviennent très bien pour cela. Comme complément de *Garniture*, perles du Japon, et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Bourdaloue. — Consommé de volaille clair.

La *Garniture* comporte 4 royales, détaillées selon le goût, chacune d'une forme différente.

La première est à la purée de haricots blancs tomatée, et de teinte rose pâle.

La seconde est à la purée de volaille au Velouté.

La troisième est à la purée de pointes d'asperges, dont on avive un peu la teinte par addition de quelques feuilles d'épinards blanchies en même temps que les pointes.

La quatrième est à la purée Crécy tenue d'un rouge un peu vif par addition de quelques gouttes de carmin.

Consommé à la Bretonne. — Consommé ordinaire.

Garniture légère de fine julienne de : blanc de poireau, blanc de céleri, oignon et champignons ; étuvée longuement et doucement au beurre, puis tombée au consommé ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Brieux. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale à la purée de volaille finie au beurre de pistaches, détaillée en étoiles ; petites perles du Japon bien pochées, et petits dés de truffe bien noire et très réguliers.

Consommé Britannia. — Consommé de poisson légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale à la purée de langouste additionnée de corail, détaillée à l'emporte-pièce octogone ; et fine julienne de truffe.

Consommé à la Brunoise. — Proportions des légumes pour 2 litres de consommé, soit 1 service : 300 grammes de rouge de carotte ; 200 grammes de navet ; 3 moyens blancs de poireau ; 2 petites branches de céleri ; 1 demi petit oignon.

Détailler ces légumes en dés de 3 millimètres de côté ; assaisonner d'une prise de sel fin et d'une pincée de sucre en poudre ; étuver doucement au beurre et finir de cuire avec la valeur d'un demi-litre de consommé.

Au moment de servir, ajouter le consommé nécessaire et compléter avec : 1 cuillerée de petits pois fins bien verts, autant de haricots verts coupés en petits carrés, et pluches de cerfeuil.

NOTA. — Ce Potage est susceptible de différentes variantes, par adjonction d'un nouvel élément de garniture et, dans ce cas, l'énoncé du Potage le mentionne. Ainsi :

Avec adjonction de petits œufs pochés, la Brunoise ordinaire devient *Brunoise à la Colbert*.

Avec addition de petites quenelles, orge perlé cuit, riz, pâtes, etc., elle est énoncée : *Brunoise aux quenelles*, *Brunoise à l'orge*, *Brunoise au riz*, etc.

Consommé à la Cancalaise. — Consommé de poisson très légèrement lié au tapioca.

Garniture : 20 noix d'huîtres pochées par litre de Consommé ; julienne de filets de soles pochés et bien blancs ; petites quenelles en farce de merlan à la crème.

Consommé à la Carmélite. — Consommé de poisson lié à l'arrow-root, à raison de 3 grammes par litre de Consommé.

Garniture de pain de merlan à la crème, détaillé à volonté en rondelles, cubes, losanges, etc. ; et riz en grains bien entiers, poché à l'eau salée.

Consommé Carmen. — La condimentation spéciale de ce consommé nécessite l'addition d'un quart de poivron doux et de 4 cuillerées d'essence de tomates, ou 4 cuillerées de purée de tomates, bien séchée préalablement, par litre de Consommé, pendant la clarification de celui-ci ; qui est un Consommé ordinaire.

Garniture : Dés de chair de tomate pelée, pochés au consommé ; fine julienne de poivrons doux ; riz en grains bien entiers ; et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Caroline. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de crème de riz au lait d'amandes, détaillée en cubes ; riz en grains bien entiers, et dés de blanc de volaille.

Consommé à la Castellane. — Consommé de gibier au fumet de bécasse.

Garniture : Royale composée de : deux tiers de purée de bécasse, un tiers de purée de lentilles, et 2 jaunes d'œufs durs hachés par 100 grammes de purée. Lier et pocher cette Royale selon la règle ; et la détailler en grosses rondelles. Comme complément de garniture : julienne de filets de bécasse.

Consommé à la Célestine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Pour la *Garniture :* Préparer 3 petites crèpes sans sucre, et les masquer, sur un côté, d'une légère couche de farce de volaille à la crème. Rapporter l'une sur l'autre ces 3 crèpes farcies et, sur la farce de la dernière rapportée, semer de la truffe bien noire finement hachée. Appuyer légèrement cette truffe avec la lame d'un couteau pour l'incorporer à la farce, et mettre à l'entrée du four pendant quelques instants pour le pochage. Détailler ensuite avec un emporte-pièce rond uni, du diamètre d'une pièce de 5 francs, et ajouter dans le Consommé.

Nota. — La méthode que nous indiquons ci-dessus est absolument personnelle.

Généralement, la garniture de ce Consommé se compose d'une julienne de crèpes sans sucre ; ou celles-ci sont détaillées à l'emporte-pièce de la grandeur d'une pièce de 50 centimes.

Consommé à la Chartreuse. — Consommé ordinaire au tapioca léger.

Garniture : Dés de chair de tomate pelée, pochés au Consommé ; toutes petites ravioles faites : un tiers à la purée d'épinards, un tiers au foie gras, un tiers aux champignons hachés liés avec un peu de farce, et pochées au moment ; pluches de cerfeuil.

Consommé au Chasseur. — Consommé de gibier à plume complété au moment avec 1 demi-décilitre de vin de Porto par litre de Consommé.

Garniture : Julienne de champignons, et pluches de cerfeuil.

A part : petites profiteroles fourrées de purée de perdreau.

Consommé à la Chancelière. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée de pois frais, pochée en moules à darioles, et détaillée en rondelles ; julienne de filets de volaille, de truffe, et de champignons.

Consommé à la Charolaise. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Tout petits oignons glacés au beurre ; boules de carottes levées à la cuiller moyenne et tombées au Consommé ; minces rondelles de choux farcis, roulés en boudin et braisés ; petits tronçons de queues de bœuf.

Consommé à la Châtelaine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale, composée de deux tiers de purée Soubise et d'un tiers de purée d'artichauts au Velouté, détaillée en petits cubes ; toutes petites quenelles en farce de volaille, moulées à la cuiller, et fourrées de purée de marrons à la crème.

Consommé aux Cheveux d'ange. — C'est un vermicelle excessivement fin qui est mis dans le Consommé bouillant, juste au moment de servir celui-ci. Les proportions sont celles indiquées à l'article « Pâtes pour potages clairs ».

Consommé à la Chevreuse. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale, composée de deux tiers de crème de semoule et d'un tiers de purée de volaille, détaillée en petites rondelles dentelées ; julienne fine et courte de filets de volaille et de truffe.

Consommé à la Colbert. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Tout petits œufs pochés, tenus bien moelleux ; et petit printanier.

NOTA. — Les œufs doivent être choisis très petits, et d'une fraîcheur absolue. Voir à ce sujet la Notice sur les Œufs pochés, *Chapitre des Œufs.*

Consommé à la Colombine. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets levés en perles à la petite cuiller ronde, et tombées à glace ; petits pois bien verts ; julienne de filets de pigeons ; et œufs de pigeons pochés.

Consommé à la Comtesse. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de têtes d'asperges blanches détaillée en losanges ; rondelles de feuilles de laitue blanchies ; petites quenelles couchées en forme de palets; décorées d'une couronne comtale en truffe, soudée sur la quenelle avec un peu de blanc d'œuf.

Consommé à la Crécy. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de carotte, tenue de teinte un peu vive, détaillée en gros losanges ; brunoise de rouge de carotte, étuvée au beurre et tombée au Consommé ; pluches de cerfeuil.

Consommé Croûte au pot. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Légumes de la marmite, parés, et mitonnés dans du Consommé un peu gras ; croûtes de flûte, sans mie, arrosées de graisse de la marmite, et séchées au four.

Consommé à la Cussy. — Consommé de gibier à plume à l'essence de perdreau.

Garniture : Royale, composée de moitié purée de perdreau et moitié purée de marrons, détaillée à volonté ; petites quenelles en farce de perdreau, couchée en forme de croquignolles ; et julienne de truffe taillée courte.

Consommé à la Cyrano. — Consommé au fumet de canard.

Garniture : Quenelles en farce de canard, moulées à la cuiller à dessert, déposées dans une plaque beurrée, et un peu aplaties. Les pocher, puis les ranger dans une petite terrine spéciale ; saupoudrer de Parmesan râpé, arroser légèrement de glace de volaille, et faire glacer.

Ces quenelles se servent en même temps que le consommé, dans la terrine même.

Consommé à la Dame Blanche. — Consommé de volaille très légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale au lait d'amandes détaillée en cubes ; et suprême de volaille détaillé à l'emporte-pièce, en étoiles excessivement minces.

Consommé à la Demidoff. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Perles de carottes et de navets levés à la petite cuiller ronde, et tombés à glace ; perles de truffes ; petits pois ; petites quenelles en farce de volaille aux fines herbes ; et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Deslignac. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale à la crème détaillée en cubes ; rondelles de laitue farcies et pochées ; et pluches de cerfeuil.

Consommé aux Diablotins. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Rondelles de flûte de 6 millimètres d'épaisseur, masquées en petit dôme d'un appareil composé de sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé, et relevée au Cayenne. Faire gratiner ces diablotins quelques instants avant de servir.

Consommé à la Diane. — Consommé de gibier clair, mis à point au moment avec 1 demi-décilitre de vieux Madère par litre de Consommé.

Garniture : Pain de perdreau, détaillé en forme de petits croissants ; et truffes détaillées de même forme.

Consommé à la Diplomate. — Consommé de volaille lié au tapioca.

Garniture : Boudin en farce de volaille au Beurre d'écrevisse, détaillé en rondelles minces et bien parées ; fine julienne de truffe bien noire.

Consommé à la Divette. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale au Velouté d'écrevisse détaillées en petits ovales forme médaillon ; petites quenelles en farce d'éperlan couchées en forme de perles ; et perles de truffe.

Consommé à la Doria. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles cannelées, en farce de volaille ; boules de concombres glacées ; pluches de cerfeuil ; perles en pâte à choux au fromage, frites au moment, et servies à part.

Nota. — En présence de la confusion des procédés dont la recette dénommée « à la Doria » est l'objet, nous nous rallions à la majorité des avis, et adoptons, pour l'unité d'exécution dans les recettes suivantes, où cette dénomination apparaîtra, la garniture de concombres qui est l'élément principal et caractéristique de cette préparation.

Consommé à la Douglas. — Consommé ordinaire corsé.

Garniture : Ris de veau braisé, refroidi sous presse, et fonds d'artichauts détaillés en rondelles moyennes ; pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Dubarry. — Consommé ordinaire lié au tapioca.

Garniture : Royale de chou-fleur pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; petits détails de bouquets de chou-fleur, et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Duse. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille tomatée, et couchées en forme de perles ; Tortellinis pochés, et petite addition de pâtes fines pochées au Consommé.

Consommé à l'Écossaise. — Bouillon de mouton préparé spécialement, tiré à clair, et dégraissé à fond.

Garniture : Gros dés de la chair de poitrine du mouton em-

ployée pour la préparation du bouillon ; orge perlé bien cuit ; haricots verts coupés en losanges ; et 1 cuillerée de grosse brunoise de légumes par litre de Consommé.

Consommé aux Éphémères. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Bâtonnets de carottes tombés au Consommé ; pointes d'asperges ; petits pois fins ; éphémères.

Appareil des Éphémères : Mélanger dans une terrine, et travailler un instant à la cuiller : 2 cuillerées à bouche de Parmesan râpé, 1 cuillerée d'arrow-root, 3 jaunes, 1 demi-cuillerée de crème double, une petite prise de poivre blanc, une pointe de muscade, et quelques gouttes de glace de volaille.

Coucher en plaques creuses beurrées, et en forme de croquignolles ; pocher au consommé, égoutter et rectifier la forme à l'emporte-pièce rond.

Consommé à la Favorite. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Boules de pommes de terre « négresse » cuites à l'eau salée ; julienne de fonds d'artichauts et de champignons ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Flamande. — Consommé ordinaire clair.

Garniture : Royale de Choux de Bruxelles, détaillée en gros losanges ; petits pois et pluches de cerfeuil.

Consommé Floréal. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets taillés à l'emporte-pièce, forme « marguerite » et de 3 millimètres d'épaisseur, cuits au Consommé et tombés à glace ; petits pois, pointes d'asperges ; petites quenelles en farce de volaille finie à la purée de pistaches, couchées en forme de petites feuilles allongées, ou de formes différentes ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Florentine. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille, et de forme oblongue. Ces quenelles sont de trois sortes :

Pour les premières, la farce est additionnée de purée de langue, ou de langue écarlate hachée très finement ; pour les secondes, la farce est additionnée de purée de blanc de volaille ; pour les troisièmes, qui doivent être en quantité double, la farce est additionnée de purée d'épinards.

Comme complément de garniture : petits pois et pluches de cerfeuil.

Nota. — La quantité de Quenelles à la purée d'épinards doit être le double des autres pour bien spécialiser la nature de l'apprêt, et légitimer la dénomination « à la florentine ».

Consommé à la Francillon. — Consommé de volaille clair.

Pour la garniture : Dresser directement, sur les assiettes à potage, une petite couronne en farce de volaille à la Crème. Casser 1 petit œuf au milieu de chaque couronne ; arroser celui-ci d'une cuillerée de consommé, et mettre les assiettes au four pour : pocher la farce et le blanc de l'œuf, et faire miroiter le jaune.

Ajouter ensuite le Consommé nécessaire sur les œufs, et servir de suite.

Nota. — Cette très originale méthode est appréciable pour un petit service ; mais pour un grand et même un moyen service, elle est impraticable.

Consommé à la Gauloise. — Consommé de volaille lié.

Garniture : Toutes petites crêtes et rognons de coq fraîchement pochés ; petites mousses de jambon en médaillons ou en tout petits moules à tartelettes fantaisie. Ou bien, au lieu de mousses : une royale au jambon, tenue bien rose, et détaillée en gros losanges.

Consommé George-Sand. — Consommé de poisson.

Garniture : Petites quenelles aux queues d'écrevisses ; morilles étuvées au beurre et détaillées en quartiers ; escalopes de laitances de carpes, dressées sur rondelles de flûte frites au beurre, et servies à part.

Consommé à la Germaine. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale à la purée de pois frais additionnée de « Mirepoix bordelaise » et de petites pluches de cerfeuil, détaillée en rondelles ; petites quenelles en farce de volaille à la crème, couchées en forme de croquignolles.

Consommé Germinal. — Consommé ordinaire, additionné au moment de 1 demi-décilitre d'infusion d'estragon par litre de Consommé.

Garniture : Petites quenelles cannelées, en farce de volaille additionnée de cerfeuil et d'estragon hachés ; petits pois ; haricots verts en losanges, et têtes d'asperges vertes coupées de 3 centimètres de longueur.

Consommé à la Girondine. — Consommé de bœuf corsé.

Garniture : Royale ordinaire aux œufs entiers additionnée de jambon haché, et détaillée en gros losanges ; fine julienne de rouge de carotte étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Consommé Grenade. — Consommé ordinaire.

Garniture : Royale, composée d'un tiers de purée de julienne sans carotte, de deux tiers de purée de tomates, et détaillée en gros dés ; dés de chair de tomate pelée, pochés au Consommé ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Grimaldi. — Consommé ordinaire additionné de 6 cuillerées de purée de tomates, passée au linge, par litre de Consommé.

Garniture : Royale ordinaire détaillée à volonté ; et julienne de céleri, étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Consommé à la Hongroise. — Consommé ordinaire relevé d'un demi-gramme de Paprika, par litre de Consommé.

Garniture : Fondue de tomates ; et pain de foie de veau, poché, et détaillé en petits losanges.

Consommé à l'Impériale. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Pain de volaille au Velouté, détaillé en moyennes rondelles ; crêtes et rognons de coq escalopés ; petits pois fins bien verts, et pluches de cerfeuil.

Consommé à l'Indienne. — Consommé ordinaire condimenté au Currie.

Garniture : Royale au lait de coco, détaillée en tout petits dés.

Riz à l'Indienne à part.

Consommé à l'Infante. — Consommé de volaille très légèrement lié au tapioca.

Ce Consommé se garnit facultativement d'une fine julienne de poivrons doux, et pluches de cerfeuil.

Sa *garniture* ordinaire se compose de profiteroles de la grosseur d'une petite noisette, fourrées d'une purée de foie gras allégée au Velouté. Ces profiteroles se servent à part.

Consommé à l'Italienne. — Consommé ordinaire.

Garniture : Deux royales détaillées en dés (l'une de ces royales est d'épinards au velouté, l'autre est à la purée de tomates) ; macaroni fin poché au Consommé et détaillé en tronçons de 2 centimètres de long. — Fromage râpé servi à part.

Consommé Jacqueline. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes levées à la cuiller cannelée, cuites au Consommé et glacées ; royale à la crème détaillée en pastilles ; petits pois et pointes d'asperges ; riz en grains bien entiers, et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Jouvencel. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture : Feuilles de laitue très légèrement blanchies, masquées d'une couche de farce fine, roulées en forme de petites cigarettes, pochées au moment au Consommé, et parées ; petits croûtons ronds en brioche, taillés à l'emporte-pièce uni, frits au beurre, garnis en dôme de purée Crécy serrée, saupoudrés de fromage, et gratinés au moment.

Consommé Juanita. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de crème de riz détaillée en rondelles ; chair de tomate pelée, coupée en dés pochés au Consommé ; et vermicelle de jaunes d'œufs durs.

Consommé Judic. — Consommé de volaille double très clair.

La *garniture* se sert à part dans de petites cocottes en porcelaine, et elle comporte : petites laitues ou demi-moyennes braisées et parées ; quenelles en farce de volaille à la crème, couchées à la douille cannelée en forme de rosaces ; petits anneaux de truffe.

Potage Julienne. — Consommé ordinaire.

Proportions des légumes pour 2 litres de Consommé : Rouge de carottes, 125 grammes ; navet, 125 grammes ; 1 moyen blanc de poireau ; 1 petite branche de céleri ; 1 demi-oignon moyen ; 1 petit quartier de chou, 70 grammes.

Traitement : Pour l'unité de cuisson, les légumes doivent être taillés aussi régulièrement que possible. Détailler en Julienne : carotte, navet, poireau, céleri, et émincer l'oignon très finement ; assaisonner ces légumes d'une prise de sel fin et d'une pincée de sucre en poudre, les étuver au beurre, et mouiller d'un demi-litre de consommé. Ajouter le chou, en Julienne, blanchi ; et finir de cuire doucement.

Compléter au moment de servir avec 1 litre et demi de Consommé, 1 cuillerée de petits pois cuits, 1 cuillerée de chiffonnade d'oseille et de laitue, et pluches de cerfeuil.

Potage Léopold. — Préparer un Consommé à la semoule dans les proportions de 40 grammes (2 cuillerées) de semoule par litre de Consommé.

Y ajouter, au moment de servir, 2 ou 3 cuillerées de chiffonnade de laitue et d'oseille, bien fondue au beurre ; et pluches de cerfeuil.

Consommé Lorette. — Consommé de volaille pimenté.

Garniture : Fine julienne de truffe ; pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.

A part : Toutes petites boules de Pommes Lorette (Voir *Chap. des Légumes*), frites au moment.

Consommé à la Macdonald. — Consommé de bœuf très fort.

Garniture : Royale de purée de cervelle à la Béchamel pochée en moules à darioles, et détaillée en grosses rondelles ; dés de concombres cuits au Consommé et bien glacés ; petites ravioles garnies de farce de volaille additionnée d'un tiers de purée d'épinards, et pochées au moment.

Consommé à la Marguerite. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Boudin en farce de volaille à la crème, poché, détaillé à l'emporte-pièce « forme marguerite » de plusieurs grandeurs. Simuler le bouton central de la fleur avec un point de purée de jaune d'œuf dur, liée avec un peu de farce, et passer les marguerites un instant à l'entrée du four pour pochage de cette farce ; fines pointes d'asperges taillées un peu longues.

Consommé Maria. — Consommé de volaille très légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de purée de haricots blancs au Velouté, liée aux œufs entiers, pochée en petits moules ovales, dits « moules à riz », et détaillée en tranches ; printanier levé à la plus petite cuiller cannelée, et traité comme à l'ordinaire.

Consommé à la Marquise. — Consommé ordinaire au fumet de céleri fortement prononcé.

Garniture : Amourettes de veau pochées au court-bouillon, et détaillées en petites rondelles ; petites quenelles en farce de volaille additionnée d'avelines hachées finement, couchées en forme et grosseur de croquignolles, et pochées au moment.

Consommé à la Martinière. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Choux farcis (farce ordinaire aux fines herbes for-

tement liée), roulés en boudins, braisés, et détaillés en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur ; petits diablotins de forme carrée ; petits pois et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Médicis. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale Crécy et royale de purée de pois frais détaillées à volonté ; feuilles d'oseilles en rondelles, pochées au moment.

Nota. — La transformation subie par cette préparation est sensible, et la cuisine moderne dont nous épousons les méthodes en a dénaturé le caractère italien.

Classiquement, et d'après Carême qui en posa les principes, le macaroni est l'élément de base de sa garniture avec, comme éléments auxiliaires, des quenelles au Beurre d'écrevisse, et blanc de volaille en brunoise.

Consommé Mercédès. — Consommé ordinaire, additionné au moment d'un demi-décilitre de Xérès par litre de Consommé.

Garniture : piments rouges détaillés en fins anneaux ; et crêtes de coq détaillées en étoiles.

Consommé à la Mégère. — Consommé ordinaire clair.

Pour la Garniture : Petits gnokis de pommes de terre, qui en représentent l'élément principal et s'apprêtent ainsi : Cuire au four quelques pommes de terre Hollande ; en retirer la pulpe, la lisser vivement à la cuiller, la lier à raison de 4 jaunes d'œufs par livre, et additionner copieusement de cerfeuil haché. Rouler cet appareil en gnokis de la grosseur d'une noisette, et les pocher à l'eau salée 10 minutes avant de servir.

Comme Garniture complémentaire : Chiffonnade de laitue, et gros vermicelle poché.

Consommé Messaline. — Consommé de volaille à l'essence de tomate.

Garniture : Petits rognons de coq, julienne de poivrons doux ; et riz poché, tenu en grains bien entiers.

Consommé à la Metternich. — Consommé de gibier au fumet de faisan.

Garniture : Royale de purée d'artichauts à brun, détaillée en cubes ; et julienne de filets de faisan.

Consommé à la Mikado. — Consommé de volaille additionné de 6 cuillerées de purée de tomates séchée et passée au linge, par litre de Consommé.

Garniture : Blanc de volaille en dés ; chair de tomate bien rouge

pelée, et détaillée en dés pochés au Consommé. Les dés de tomate en quantité double de ceux de blanc de volaille.

Consommé à la Milanaise. — Consommé de volaille clair.

Garniture servie à part : Petits palets en appareil de Macaroni à la milanaise, ayant les dimensions d'un décime, et frits au moment ; fromage râpé.

Appareil des palets : Macaroni fin blanchi, détaillé en anneaux d'un demi-centimètre d'épaisseur, mélangé à une sauce Béchamel serrée, liée aux jaunes d'œufs, et additionnée de fromage.

Etaler l'appareil en couche d'un bon demi-centimètre sur plaque beurrée ; laisser refroidir, détailler de grandeur indiquée ; passer à l'œuf et à la mie de pain très fine, et rectifier la forme.

Consommé Mimosa. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royales de couleurs diverses telles que : Crécy (rouge), purée de petits pois (verte), à la crème (blanche), à la purée de jaunes d'œufs durs (jaunes) ; détaillées en tout petits dés.

Consommé Mireille. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Tout petits médaillons moulés, ou tartelettes en farce de volaille tomatée, ou boudin de la même farce poché et détaillé à l'emporte-pièce ovale uni ; riz pilaw légèrement safrané.

Consommé Mirette. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Quenelles en farce de volaille, couchées en forme de grosses perles ; chiffonnade de laitue, et pluches de cerfeuil.

A part : Paillettes au Parmesan. (Voir *Chapitre des Savorys.*)

Consommé à la Mogador. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale à la purée de foie gras et au Velouté, en parties égales, pochée en petits moules à timbales octogones et détaillée en tranches ; blanc de volaille, langue à l'écarlate et truffe, détaillés à la colonne en forme et grandeur de pastilles.

Nota. — On peut remplacer le Velouté de la royale par de la purée de volaille, et dans les mêmes proportions.

Consommé Monte-Carlo. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille ; chiffonnade de laitue et pluches de cerfeuil.

A part : Petites profiteroles de la grosseur d'une noisette, tenues bien croquantes.

Consommé à la Montmorency. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Pointes d'asperges (élément dominant) ; petites quenelles en farce de volaille, couchées de forme cannelée ; riz poché tenu en grains bien entiers ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Montmort. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Croissants dentelés de rouge de carottes et de navets tombés séparément au Consommé; boudin en farce de volaille additionnée de truffe et de langue écarlate hachées, poché et détaillé en rondelles minces parées à l'emporte-pièce cannelé ; royales à la crème et à la purée de pois détaillées au petit emporte-pièce rond cannelé ; pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.

Consommé Mosaïque. — Consommé de la Petite Marmite.

Garniture : Pain de volaille tenu un peu ferme, poché, refroidi, et détaillé à volonté en carrés, rectangles, ronds, ovales, etc. — Masquer l'une des surfaces d'une légère couche de purée de volaille cuite, et former la mosaïque avec de minuscules carrés (6 millimètres de côté à peine) de royales de teintes diverses ; et en opposant les teintes.

Consommé à la Moscovite. — Consommé de sterlet ou d'esturgeon à l'essence de concombres.

Garniture : Julienne de gribouis ; et dés de vésiga cuits au bouillon.

Consommé Mousseline. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Mousselines de volaille (Voir *Chapitre de la Volaille*) en petits moules tartelettes à fond historié, et pochées au moment.

Consommé à la Navarin (*Ancienne cuisine*). — Consommé ordinaire clair.

Garniture : Royale de purée de pois frais pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; petites queues d'écrevisses entières, persil concassé et blanchi.

Consommé à la Neige de Florence. — Consommé ordinaire, ou de volaille, toujours servi bouillant.

La Neige s'envoie à part, à raison de 3 à 4 grammes en moyenne par couvert, et les convives l'ajoutent eux-mêmes dans le Consommé.

Consommé à la Nelson. — Consommé de poisson lié à l'arrow-root, à raison de 3 grammes par litre de Consommé.

Garniture assez abondante de riz poché et tenu bien en grains.
A part : Petites profiteroles fourrées d'un hachis de Homard à l'américaine.

Consommé à la Nemours. — Consommé de volaille lié au tapioca.
Garniture : Fine royale Crécy additionnée de brunoise de rouge de carotte tombée au Consommé, et détaillée en rondelles ; perles du Japon bien pochées ; julienne de truffe fine et courte.

Consommé à la Nesselrode. — Consommé de gibier à l'essence de gelinotte.
Garniture : Royale, composée de deux tiers de purée de marrons et d'un tiers de sauce salmis de gibier, détaillée en grosses rondelles cannelées ; julienne de filets de gelinottes et de gribouis.

Consommé à la Niçoise. — Consommé de volaille clair.
Garniture : Pain de tomate, poché, et détaillé en losanges; royale de haricots verts détaillée à volonté ; pommes de terre en dés sautées au beurre sans les laisser colorer ; pluches de cerfeuil.

Consommé aux Nids d'hirondelles. — Consommé de volaille, pour lequel les éléments nutritifs sont triplés.
Préparation : Après un trempage de 2 heures à l'eau froide, lequel a pour but de gonfler l'élément mucilagineux des nids, et le rendre translucide, ceux-ci sont soumis à un minutieux et indispensable travail d'épuration. Il s'agit ici d'enlever les débris de plumes, de coquilles, et autres qui se trouvent dans la masse agglutinée; ce qui se fait avec la pointe d'une petite lardoire.
Les nids sont alors blanchis pendant 5 à 6 minutes ; puis, égouttés et plongés dans le Consommé bouillant.
A partir de ce moment, celui-ci est tenu en ébullition lente et bien réglée, pendant trois quarts d'heure, ce qui suffit pour la désagrégation des nids, s'ils sont de bonne qualité. Après cette sorte de fonte, il n'en subsiste plus que les filaments ; l'élément mucilagineux s'étant dissous dans le Consommé auquel il donne sa viscosité caractéristique.

Consommé à la Nilson. — Consommé de volaille lié au tapioca.
Garniture : Quenelles en farce de volaille de 3 sortes. Pour les premières, la farce sera additionnée de jambon bien maigre haché finement ; pour les secondes, elle le sera de truffe, et pour les troisièmes de ciboulettes, finement hachées également. Ces

quenelles couchées en cordons de la grosseur d'un spaghetti, de 5 centimètres de longueur, et pochées au moment.

Comme complément : Petits pois et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Ninon. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Tartelettes en tout petits moules beurrés et décorés au fond d'une étoile en truffe, foncés d'une mince couche de farce et garnis intérieurement d'un hachis de blanc de volaille lié au Velouté et aux jaunes d'œuf. — Ces tartelettes se pochent sur plaque à l'entrée d'un four très doux.

Comme complément : Grosses perles de carottes et de navets glacés ; petites perles de truffe, et pluches de cerfeuil.

Consommé aux Œufs de Fauvette. — Consommé de volaille aussi parfait qu'il est possible de l'obtenir.

On garnit ce Consommé d'œufs de petits oiseaux, qui sont pochés selon le mode ordinaire.

Ces œufs doivent naturellement être frais, et on est, pour ainsi dire, dans l'obligation de prendre des œufs de volière.

Ce Consommé fut créé en 1896 pour l'illustre cantatrice Adelina Patti.

Consommé à l'Orge perlé. — Se fait dans les proportions de 45 grammes d'orge au litre de Consommé.

Après avoir lavé l'orge à l'eau tiède, le blanchir, l'égoutter, et le mouiller au Consommé blanc ordinaire. Ajouter 1 demi-branche de céleri ; faire partir en ébullition, et donner 2 heures et demie de cuisson. — Au moment de servir, égoutter soigneusement l'orge avant de le mettre dans le Consommé clarifié.

Consommé à l'Orientale. – Consommé au mouton, préparé d'après les proportions d'éléments nutritifs et aromatiques du Consommé de bœuf; additionné de 3 cuillerées de purée de tomates passée au linge, par litre, et légèrement safrané.

Garniture : Jaunes d'œufs durs en gros vermicelle ; royale de cervelle de mouton, détaillée en croissants ; et riz poché, tenu en grains bien entiers.

Consommé Olga. — Consommé ordinaire additionné au moment d'un demi-décilitre de Porto par litre de Consommé.

Garniture : Julienne de céleri-rave, de poireau et de carotte, cuite au Consommé et tombée à glace ; julienne d'agoursis.

Consommé à la d'Orléans. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Petites quenelles de forme cannelée, et en farce de volaille de trois sortes : 1° blanche, par addition de crème ; 2° rouge, par addition de purée de tomates serrée ; 3° vert pâle, par addition de purée de pistaches ou d'épinards. — Pluches de cerfeuil.

Consommé à l'Orléanaise. — Consommé ordinaire clair.

Garniture : Royale de crème de chicorée détaillée en gros carrés ; haricots verts en losanges ; tout petits flageolets ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la d'Orsay. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Jaunes d'œufs pochés ; quenelles en farce de pigeon ; julienne de filets de pigeons, et pointes d'asperges bien vertes.

Consommé à la Parisienne. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de purée de julienne ordinaire, détaillée en rondelles ; petite macédoine de légumes ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Parmesane. — Consommé ordinaire clair.

Comme Garniture : Biscuit parmesan, détaillé à volonté, et servi à part.

Apprêt du biscuit : 3 jaunes d'œufs broyés dans une terrine avec une pointe de muscade.

Y ajouter, en même temps : 3 blancs d'œufs montés en neige bien ferme, 50 grammes de farine tamisée, et 90 grammes de Parmesan râpé.

Etaler l'appareil sur des feuilles de papier blanc beurrées, posées sur plaques, et en épaisseur bien égale de 8 millimètres. Cuire à four doux, et laisser refroidir pour détailler.

Consommé aux Pâtes diverses. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour les proportions de Pâtes, temps de pochage, etc., voir l'article *Pâtes pour Potages clairs.*

Consommé Petite Mariée. — Consommé de volaille à peine coloré.

Garniture : Royale de purée de volaille au lait d'amandes, détaillée en petites rondelles cannelées ; et pluches de cerfeuil.

Petite Marmite. — La Petite Marmite, étant préparée ainsi qu'il est indiqué, est dressée sur un plat couvert d'une serviette. On l'accompagne de petits toasts en pain grillé, garnis de ron-

delles de moelle, et de minces rondelles de flûte, arrosées de graisse de la marmite et séchées au four.

Nota. — Cette Petite Marmite est quelquefois désignée sous les noms de *Petite Marmite Henri IV*, de *Poule-au-pot*, ou de *Pot-au-feu*.

D'autre part, on sert souvent, sous ce nom de Petite Marmite, une simple Croûte au pot, dressée dans une marmite en terre et garnie, en plus des légumes ordinaire, de morceaux de bœuf bouilli correctement parés.

Consommé aux Petits pois frits. — Consommé ordinaire clair.

Garniture : Petits pois frits apprêtés de la façon suivante : 100 grammes de farine tamisée détrempée avec 1 œuf et demi ou 2 tout petits ; une pincée de sel fin, et environ 2 décilitres de crème bien fraîche, ajoutée petit à petit.

Verser cet appareil dans une passoire à gros trous, et le faire tomber dans une friture bien chaude, en opérant par petites parties.

Servir ces petits pois à part dans une timbale chaude.

Nota. — Cet appareil est celui que Carême indique dans son potage tyrolien, dénommé « à la Bohémienne. » (*L'Art de la cuisine française*, 1er *vol.*)

Consommé Princesse. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de purée de pois au Velouté, détaillée en cubes ; orge perlé fin, cuit au Consommé ; fines escalopes de blanc de volaille.

Consommé Printanier. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets en petits bâtonnets de 2 centimètres et demi de longueur, levés à la colonne de 3 millimètres de diamètre, et tombés au Consommé ; petits pois fins ; haricots verts coupés en losanges ; rondelles de feuilles d'oseille et de laitue pochées au moment ; pluches de cerfeuil.

Consommé Printanier aux quenelles. — Est le Printanier comme ci-dessus, avec adjonction de quenelles en farce de volaille couchées en forme de cordons, de la grosseur et longueur des légumes levés à la colonne.

Consommé Printanier à la Royale. — C'est le Printanier ordinaire dont la garniture est augmentée de royale ordinaire détaillée en petits losanges.

Consommé Printanier aux trois Royales. — Diminuer de moitié la garniture de légumes du Printanier ordinaire, et y ajouter : Royale ordinaire, royale Crécy, et royale à la purée de pois frais détaillées en losanges.

Consommé aux Quenelles à la moelle. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture de quenelles à la moelle moulées à la petite cuiller, et pochées au Consommé.

Appareil des Quenelles : 90 grammes de moelle de bœuf bien fraîche, passée au tamis fin, et mise à ramollir à l'entrée du four pendant quelques instants. La travailler en terrine pour la lisser, et y ajouter 3 jaunes, l'un après l'autre. Terminer l'appareil en l'additionnant de : 50 grammes de mie de pain fraîche et très fine, 1 petite cuillerée à café de farine, 1 demi-cuillerée de persil haché, une pincée de sel fin, une petite prise de poivre, et une pointe de muscade.

Consommé aux Quenelles à la Viennoise. — Consommé ordinaire légèrement lié au tapioca.

Garniture de Quenelles de foie de veau, moulées à la petite cuiller, et pochées au Consommé.

Appareil des Quenelles : 50 grammes de foie de veau blond, cru, passé au tamis de laiton. Y ajouter : 25 grammes de mie de pain trempée et pressée, 1 petite cuillerée à café de farine, 1 demi-œuf battu et 2 jaunes ; une petite pincée de sel fin et une prise de poivre.

Potage Queue de bœuf à la française. — *Mettre en marmite :* 1 kilo de queue de bœuf tronçonnée, 500 grammes de jarret de veau, et 2 litres et demi de Consommé blanc. Faire partir, écumer, ajouter la garniture ordinaire de légumes, et cuire doucement pendant 5 heures.

Clarifier le Consommé avec 400 grammes de viande maigre de bœuf et de veau hachée, légèrement revenue au beurre, et saupoudrée de 1 cuillerée et demie d'arrow-root.

Garniture : Les tronçons de queues parés ; carottes et navets tournés en forme de gousse d'ail, et cuits au Consommé.

Nota. — Ce potage est celui que l'ancienne cuisine dénommait « le grand Hochepot », ou Potage aux queues de bœuf mouillé au Consommé d'empotage ; lequel avait pour garniture les carottes et navets de la marmite, émincés et mitonnés au bouillon gras.

Consommé à la Rabelais. — Consommé de gibier additionné de 1 demi-décilitre de vin de Vouvray réduit, par litre de Consommé.

Garniture : Petites quenelles cannelées en farce d'alouettes truffée ; julienne de céleri en branches, tombée au Consommé.

Consommé Rachel. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Julienne de fonds d'artichauts ; petits croûtons ronds de la grandeur d'un décime, frits au beurre, évidés, et garnis chacun d'une belle lame de moelle pochée.

Consommé aux Raviolis. — Consommé ordinaire clair.

La Garniture peut, à volonté, ne comporter que des Raviolis d'une seule sorte, ou plusieurs dont les garnitures sont différentes. Les dimensions des Raviolis à potage étant sensiblement les mêmes, leur temps de pochage est de 12 à 18 minutes, selon que l'élément de leur garniture est cuit ou cru. (Voir *Raviolis, Chapitre des Légumes, Série des farinages.*)

Consommé à la Reine. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Royale de purée de volaille détaillée en cubes ; fine julienne de filets de volaille.

Consommé Réjane. — Consommé de volaille, additionné d'une infusion de cerfeuil.

Garniture : Royale Crécy au Velouté, et royale crème aux avelines, détaillées en confettis ; œufs filés.

Consommé Renaissance. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Carottes et navets levés à la petite cuiller cannelée, cuits au Consommé ; et, d'une façon générale, tous légumes de primeurs ; royale de purée d'herbes aromatiques printanières liée au Velouté et aux œufs entiers, détaillée en forme de petites feuilles avec des emporte-pièce de forme et grandeurs différentes ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Richepin. — Consommé de bœuf très fort.

Garniture abondante de quenelles en farce de volaille, moulées à la cuiller à café et fourrées de gelée de volaille réduite, froide et hachée, de façon à obtenir des quenelles dont, après pochage, l'intérieur est liquoreux ; paupiettes de feuilles de laitues farcies et pochées ; grosse julienne de carottes et de navets tombée au Consommé ; pluches de cerfeuil.

Consommé à la Rossini. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture à part : Profiteroles de la grosseur d'une noisette, tenues bien croquantes, fourrées d'un appareil composé de moitié purée de foie gras et moitié purée de truffe, et servies bien chaudes.

Consommé à la Rothschild. — Consommé de gibier au fumet de faisan, additionné de 1 demi-décilitre de vin de Sauterne réduit par litre de Consommé.

Garniture : Royale composée par parties égales de purée de faisan, purée de marrons, et sauce salmis de faisan, détaillée en moyennes rondelles cannelées ; julienne de filets d'ortolans ; et fine julienne de truffe bien noire.

Consommé à la Royale. — Consommé de volaille lié au tapioca.

Garniture : Royale ordinaire détaillée en cubes réguliers.

Consommé à la Rubens. — Consommé de volaille additionné, pendant la clarification, de 6 cuillerées de purée de tomates bien rouge, séchée et passée au linge, par litre de Consommé.

Garniture : Jets de houblon blanchis et tronçonnés régulièrement. (*Préparation de printemps.*)

Consommé au Sagou. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour proportions et pochage, voir l'article *Pâtes pour Potages clairs.*

Consommé à la Saint-Hubert. — Consommé de gibier au fumet de venaison, additionné de 1 demi-décilitre de vin de Pouilly réduit par litre de Consommé.

Garniture : Royale de purée de venaison (chevreuil) additionnée d'un tiers de purée de lentilles, et détaillée à l'emporte-pièce forme croix (la croix symbolique de l'apparition) ; julienne de filets de lièvre.

Nota. — La dénomination « à la Saint-Hubert » implique toujours l'emploi, sous une forme ou sous une autre, du gibier noir désigné comme « Venaison ».

Consommé au Salep. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour proportions et pochage, voir l'article *Pâtes pour Potages clairs.*

Potage Sarah-Bernhardt. — Tapioca léger au Consommé de volaille.

Garniture : Petites quenelles cannelées, en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; rondelles de moelle pochée au Consommé, et bien fraîche ; pointes d'asperges et julienne de truffe.

Nota. — Les méthodes d'exécution de ce potage, dont le principe réel n'est rien moins qu'établi, diffèrent sensiblement. Nous avons donc cru devoir adopter celle qui se pratique le plus généralement.

Consommé à la Sévigné. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Quenelles en farce de volaille, moulées à la petite cuiller ; petites laitues braisées et parées ; petits pois bien verts, et pluches de cerfeuil.

Consommé à la Soubrette. — Consommé de volaille additionné de 6 cuillerées de purée de tomates séchée et passée au linge, par litre de Consommé ; et légèrement relevé au Cayenne.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille, de forme ronde et plate, décorées d'un anneau de truffe pour simuler un œil ; queues épluchées de toutes petites crevettes roses.

Consommé à la Souveraine. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Quenelles en farce de volaille, moulées à la cuiller à entremets et fourrées d'une brunoise de légumes ; petits pois et pluches de cerfeuil.

Consommé au Tapioca. — Consommé ordinaire ou de volaille.

Pour proportions et pochage, voir l'article *Pâtes pour Potages clairs.*

Consommé à la Théodora. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Julienne de filets de volaille et de truffe ; pointes d'asperges ; et royale ordinaire détaillée en dés.

Consommé à la Tosca. — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille additionnée d'un tiers de purée de foie gras, et truffée ; fine julienne de rouge de carottes, tombée au consommé.

A part : Petites profiteroles fourrées d'une purée de volaille.

Consommé à la Trévise. — Tapioca léger au Consommé de volaille.

Garniture : Julienne de filets de volaille, de langue écarlate, et de truffe.

Nota. — Ce Consommé est aussi désigné sous le nom de « Consommé aux trois filets ».

Consommé à la Tsarine. — Consommé de volaille à l'essence de fenouil.

Garniture : Vésiga en dés cuit au Consommé.

Consommé Vatel. — Consommé de poisson à l'essence de sole.

Garniture : Royale de bisque d'écrevisse ; filets de soles pochés, bien blancs, détaillés en losanges.

Consommé à la Vénitienne. — Consommé ordinaire à l'essence de cerfeuil, estragon, et basilic.

Garniture : petits gnokis gratinés, servis séparément ; riz poché et tenu en grains bien entiers.

Consommé au Vermicelle. — Consommé ordinaire ou de volaille. — Pour proportions et pochage, voir *Pâtes pour Potages clairs.*

Consommé Véron. — Consommé ordinaire additionné au moment de 1 demi-décilitre de vin de Porto, et de 1 cuillerée d'essence de truffes au litre de Consommé.

Garniture : Royale de flageolets détaillée en dés ; julienne de poivrons.

Consommé au Vert-pré. — Tapioca très léger, fait dans les proportions de 30 grammes au litre de Consommé.

Garniture : pointes d'asperges ; petits pois ; haricots verts en losanges ; rondelles de feuilles d'oseille et de laitue pochées ; pluches de cerfeuil.

Nota. — Ce Consommé se dénomme aussi « à la Vermandoise ».

Consommé à la Viennoise. — Consommé de bœuf condimenté au Paprika.

Garniture : Julienne de crêpes très minces faites avec un appareil additionné de fromage râpé ; petits gnokis de pomme de terre au Parmesan pochés au moment.

Consommé à la Villeneuve. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Petits quartiers de laitues farcies et braisées (farce de volaille additionnée de langue écarlate hachée) ; rectangles de crêpes masquées d'une fine couche de farce au jambon, passées un instant à l'entrée du four pour pochage de la farce ; royale ordinaire détaillée en pastilles.

Consommé des Viveurs. — Consommé de volaille à l'essence de betterave, additionné d'un demi-décilitre de bière réduite, par litre de Consommé.

Garniture : Céleri braisé finement émincé ; diablotins au Paprika.

Consommé à la Windsor. — Tenir prêts 2 petits pieds de veau, désossés, blanchis, cuits en mirepoix au vin blanc.

Consommé ordinaire corsé, additionné de la cuisson des pieds tirée à clair, et de 3 cuillerées d'infusion légère d'herbes à tortue au litre de Consommé.

Garniture : Petite julienne de tendons de pied de veau, petites quenelles en farce de volaille additionnée de 2 jaunes d'œufs durs hachés par 100 grammes de farce.

Consommé à la Xavier. — Consommé de volaille clair.

Garniture : Royale de crème de riz additionnée d'un tiers de purée de volaille, détaillée diversement ; petits pois ; pluches de cerfeuil.

CONSOMMÉS DIVERS SPÉCIAUX POUR SOUPERS

Les Consommés spéciaux pour soupers étant toujours servis en tasse, soit chauds, soit froids, n'admettent aucun genre de garniture.

Ils doivent donc être parfaits d'eux-mêmes, d'une grande délicatesse, et d'une limpidité absolue.

Ces Consommés spéciaux s'obtiennent par les mêmes procédés que les autres, il est seulement nécessaire d'augmenter un peu la quantité de viande pour la clarification, et d'ajouter à cette clarification une quantité déterminée de l'élément aromatique ou savorique qui doit caractériser le Consommé.

C'est ainsi que quelques branches de céleri seront ajoutées au Consommé en clarification, si le Consommé est annoncé à l'essence de céleri ; quelques morilles émincées s'il est à l'essence de morilles ; ou quelques vieilles perdrix rôties, s'il est au fumet de perdreau, etc.

Il est très important qu'arômes ou fumets ne dominent pas, et ne mettent dans l'ensemble qu'une note savorique discrète, mais franche et nettement perceptible, qui vienne appuyer la succulence du Consommé.

Lorsque le Consommé est servi froid, il doit offrir l'aspect d'une gelée extrêmement légère, fondante, et à peine prise. Trop liquide, il est rare que ce Consommé produise au palais la sensation de perfection, de succulence qu'escompte le convive.

Trop pris, trop gélatineux, il est franchement désagréable.

Il est donc de toute nécessité d'obtenir ces Consommés froids au juste point de consistance voulu, si on veut qu'ils soient appréciés.

En ce qui concerne les Consommés froids spéciaux aux vins, ces Consommés doivent être de volaille, et les vins employés, irréprochables au point de vue de la finesse du goût : en un mot de qualité supérieure.

La quantité moyenne à employer, selon le genre du vin est de 8 centilitres par litre de consommé.

Consommé à l'essence de Cailles. — Se fait à raison de 4 cailles par litre de Consommé. Rôtir les cailles, retirer les suprêmes pour un emploi quelconque, et mettre le reste dans le Consommé pendant sa clarification.

Consommé à l'essence de Céleri. — La quantité à employer pour aromatiser le Consommé peut se fixer, approximativement, à 100 grammes par litre de clarification.

Consommé à l'essence d'Estragon. — Il convient d'user de cette plante avec circonspection, et il suffit de quelques feuilles par litre pour l'aromatisation du Consommé.

Consommé à l'essence de Morilles. — Compter environ 150 grammes de morilles fraîches, ou 90 grammes de morilles sèches par litre de Consommé. Ces morilles sont émincées finement ou pilées.

Consommé aux Piments doux. — Ajouter à la clarification 15 grammes de pimentos (*Capricum*) frais ou conservé, et pilé, par litre de Consommé.

Consommé à l'essence de Truffes. — Ajouter à la clarification 60 grammes de pelures et parures de truffes pilées par litre de Consommé. Ce Consommé ne se prépare qu'avec la truffe fraîche.

Consommé aux Paillettes d'or. — Consommé de volaille très fin, avivé de fine Champagne, dans les proportions de 4 à 5 centilitres au litre. Quand il est versé dans les tasses, on y ajoute de fines paillettes, tirées d'une feuille d'or. Ce consommé ne se sert que froid.

Consommé à la Portugaise. — Ajouter, par litre de Consommé, 2 décilitres de purée de tomates crues bien rouges, et 1 décilitre d'eau de tomates. Cuire à couvert, pendant 20 minutes,

et sans ébullition. — Passer à la mousseline, avec pression très douce, et servir bien froid.

Consommé au fumet de perdreau. — Se fait en ajoutant au Consommé en clarification, 1 perdreau rôti, dont on aura réservé les filets, par 2 litres de Consommé.

Consommés aux Vins. — Nous rappelons que les Vins destinés à aromatiser les Consommés doivent être absolument parfaits, et que la quantité est en moyenne de 8 centilitres par litre de Consommé de *Volaille.*

S'apprêtent, d'après ce procédé, les :

Consommé au vin de Chypre ;
Consommé au vin de Madère ;
Consommé au vin de Malvoisie ;
Consommé au vin de Marsala ;
Consommé au vin de Samos ;
Consommé au vin de Zucco, etc., etc.

Gelée de Volaille Napolitaine. — On prépare cette gelée comme le « Consommé à la Portugaise », mais avec du Consommé de volaille très fort.

Gelée de Volaille aux pommes d'amour. — Même préparation que la « Gelée Napolitaine » en finissant le Consommé avec 8 centilitres de vieux Marsala par litre de Consommé.

Velouté de Volaille froid pour les Soupers. — Le roux de ce Velouté se fait à raison de 30 grammes de beurre et 35 grammes de farine par litre de Consommé. Opérer comme pour un Velouté ordinaire en employant du Consommé bien clair et corsé ; laisser dépouiller pendant 1 heure et demie, en ajoutant la moitié de la quantité de Consommé employée pour le mouillement du Velouté.

Ce Velouté étant bien dépouillé et dégraissé à fond, le passer au tamis de soie, et l'additionner, par litre, de 2 décilitres et demi de crème légère et bien fraîche. (La Crème dite « fleurette normande » convient très bien pour cet emploi.) Laisser refroidir en vannant continuellement avec une cuiller de bois ; passer encore au tamis, et mettre au point, s'il y a lieu, avec un peu de Consommé, pour que ce Velouté ait la consistance d'un Consommé lié.

On peut lui adjoindre une essence de tomates ou de poivrons ; une crème d'écrevisse, de crevette ou de gibier, mais juste ce qu'il en faut pour lui donner une note savorique discrète.

POTAGES LIÉS

Sous ce terme générique, nous classons : les Purées ; les Crèmes ; les Veloutés ; les Potages liés spéciaux comme le Germiny ; et les Potages de forme invariable, c'est-à-dire qui ne peuvent s'apprêter que selon la formule sous laquelle ils sont décrits, et ne sont susceptibles d'aucune transposition.

LES PURÉES

Leurs éléments et facteurs de liaison. — Les Purées se composent d'un élément de base qui est :

Un Légume ou une combinaison de légumes ; une Volaille ; un Gibier ; ou un Crustacé.

Presque toutes les purées doivent être appuyées d'un facteur de liaison qui est :

Riz pour les purées de volaille, de crustacés, et certaines purées de légumes.

Pomme de terre pour les purées à base d'herbe, et certains légumes aqueux comme le potiron.

Lentilles pour toutes les purées de gibier.

Croûtons de pain frits, pour les purées préparées à l'ancienne.

Dans l'ancienne cuisine, les croûtons étaient le principal, sinon l'unique facteur de liaison employé, notamment pour les Coulis et les Bisques. Ce procédé, qui mérite d'être repris par la cuisine moderne, donnait aux potages un incomparable moelleux.

Les purées à base de farineux comme haricots et lentilles, et celles composées de féculents, comme la pomme de terre, n'ont pas besoin de liaison, attendu que les légumes qui les composent, portent en eux leur principe de liaison.

Mouillement, et proportions des éléments de liaison. — Le mouillement des Purées se fait au Consommé blanc, au Consommé de gibier, ou au Consommé de poisson, selon la nature de l'élément de base de la purée et, quelquefois, au lait, pour les purées de légumes.

Les proportions normales de mouillement sont de 2 litres par litre de purée brute.

Les proportions des éléments de liaison se règlent à raison de :

1° 60 à 80 grammes de riz par 350 grammes de légumes, ou par 400 grammes de chairs de volaille, de gibier, ou de crustacés ;

2° 150 grammes de lentilles crues par 400 grammes de chair de gibier ;

3° 200 grammes de pomme de terre par 375 grammes d'herbes ou du légume de base ;

4° 200 grammes de croûtons frits par 375 grammes de légumes, ou de chairs de crustacés.

Traitement et mise au point des purées. — Les légumes pour Purées sont : ou émincés et étuvés à cru avec 80 à 100 grammes de beurre par 600 à 700 grammes de légumes, ou émincés et blanchis avant d'être étuvés ; ce qui est d'ailleurs indiqué dans nos recettes.

Les Gibiers pour purées, sont rôtis comme pour Salmis ; finis de cuire avec les lentilles, et désossés après cuisson. Les chairs sont alors pilées avec les lentilles ; passées à l'étamine, et la purée est mise au point de consistance.

Les Volailles pour purées sont pochées au Consommé blanc, et le riz de liaison est mis à cuire avec. Après quoi, elles sont désossées, et traitées comme les purées de Gibier, mais on doit prélever la quantité de filets nécessaires pour la garniture au moment où les volailles ou gibiers sont juste cuits à point.

Les Purées à base de légumes doivent, lorsqu'elles sont mises au point de consistance voulu, être *dépouillées*, c'est-à-dire purifiées à ébullition très douce, pendant 25 à 30 minutes.

Nous conseillons d'ajouter de temps en temps, dans une purée en dépouillement, quelques cuillerées de Consommé froid. Cette addition aide à l'évacuation des impuretés en suspens dans la purée, et les fait remonter à la surface.

Les Purées de Volaille, de Gibier, et de Crustacés, sont mises au bain au premier bouillon.

Toutes les Purées doivent être passées encore au chinois fin au moment de les beurrer.

La mise au point finale se fait à la dernière minute, et hors du feu, à raison de 80 à 100 grammes de beurre au litre de potage.

On doit considérer comme un principe absolu et formel, qu'un potage beurré, ne doit plus bouillir. L'ébullition altère la saveur du beurre ; or, celle-ci doit subsister dans le potage, nette et franche.

Garnitures des Purées. — Les Purées sont garnies selon leur nature, soit de :

1° Petits croûtons en dés frits au beurre, à raison de 50 grammes, ou 2 cuillerées, par litre de purée.

2° Croûtons de filets de volaille ou de gibier, fournis par des filets de ceux-ci réservés *ad hoc ;* ou de petites quenelles tirées de ces mêmes filets réservés crus.

3° Croûtons de chairs des crustacés qui constituent l'élément de base de ces purées.

Changement de destination des Purées. — Par la transposition d'apprêts exposée ci-dessous, un grand nombre de Purées sont susceptibles de se transformer en *Veloutés* ou en *Crèmes*, par addition à leur élément principal de Velouté de volaille ou de poisson, ou de sauce Béchamel claire, en remplacement de l'élément de liaison qui leur est adjoint quand elles sont Purées par destination.

D'autres, par la nature de leurs éléments, ne peuvent être servies que sous forme de Purées.

LES VELOUTÉS

Ces préparations ont pour base :

1° Un Velouté ordinaire un peu clair s'il s'agit de Veloutés ayant des légumes pour base ;

2° Un Velouté de volaille ou de poisson, selon qu'il s'applique à l'un ou à l'autre de ces éléments.

Le Velouté pour potages se fait à raison de 100 grammes de roux blanc par litre de mouillement, lequel est : du Consommé blanc ordinaire, de volaille ou de poisson, selon qu'il s'agit de légumes, de volaille, ou de gibier.

Dosage des Veloutés. — Tout potage lié, traité par ce mode, est réglé dans les proportions suivantes :

Le Velouté représente *la moitié* du potage.

La Purée qui le caractérise représente *le quart.*

Le Consommé pour mise au point de consistance finale représente *l'autre quart*, en tenant compte toutefois de la crème de liaison.

Ainsi, pour 2 litres de « Velouté à la Reine » par exemple, les proportions se régleront ainsi :

Velouté de volaille : 1 litre ; *Purée de volaille :* 5 décilitres ; *Consommé blanc pour mise au point finale :* 3 décilitres, *liaison :* 2 décilitres. — *Total :* 2 litres.

Règles générales d'apprêt des Veloutés. — 1° Certains éléments de base, comme la volaille et le poisson, doivent, après avoir été désossés, cuire dans le Velouté même. Après quoi, les chairs sont retirées, pilées, allongées avec le Velouté, et passées à l'étamine.

La purée est ensuite mise au point de consistance avec le Consommé.

2° S'il s'agit de légumes, ceux-ci sont ajoutés dans le Velouté, après avoir été, selon leur nature : ou blanchis et étuvés au beurre ; ou simplement étuvés au beurre.

Leur cuisson se complète dans le Velouté même, et celui-ci est traité ensuite comme il est dit ci-dessus.

3° S'il s'agit de Crustacés, ils sont cuits en mirepoix selon la règle, puis pilés finement, et ajoutés au Velouté pour le passage à l'étamine.

Liaison et Mise au point. — La liaison des Veloutés se dose à raison de 3 jaunes et 1 décilitre de crème par litre de potage. La mise au point finale, se fait avec 80 à 100 grammes de beurre au litre ; à la dernière minute, et toujours hors du feu.

Les Garnitures des Veloutés. — Elles sont fournies par l'élément de base du Velouté, et sous forme de : croûtons, juliennes, quenelles, royales ; ou bien de brunoises, fins printaniers, et sobres chiffonnades quand cet élément est un légume.

En certains cas, ces garnitures s'augmentent de riz poché dont, dans aucun cas, les proportions ne doivent dépasser 1 cuillerée par litre de potage.

La Caractéristique des Veloutés. — Elle est invariable, et son principe formel est que :

1° Sa composition est fixée par les proportions que nous avons établies plus haut, et qui comportent : 2 parties de Velouté, 1 partie de l'élément qui caractérise le potage, et 1 partie de Consommé blanc y compris la crème de liaison, pour mise au point de consistance ;

2° Sa mise au point finale exige une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème.

LES CRÈMES

La préparation des Crèmes est exactement la même que celle des Veloutés, à cette différence que :

1° Le Velouté de liaison est remplacé par une sauce Béchamel claire, qui se fait également dans les proportions de 100 grammes de roux blanc par litre de lait ;

2° En de nombreux cas, le Consommé de mouillement pour mise au point de consistance, est remplacé par du lait.

Dosage des Crèmes. — Il est le même que celui des Veloutés, c'est-à-dire que, dans l'ensemble de la préparation, la Béchamel représente *la moitié ;* la Purée caractéristique représente *un quart ;* et le Consommé blanc ou le lait pour mise à point de consistance, représente *l'autre quart*, y compris la crème de mise au point finale.

Règles générales d'apprêt des Crèmes. — Soit qu'il s'agisse de Volaille ou de gibier, de Légumes ou de Crustacés, les modes de traitement sont les mêmes que ceux exposés pour les Veloutés. Il est donc inutile de les répéter.

Les Garnitures. — Sont fournies par l'élément de base de la Crème, comme il est dit aux Veloutés.

Mise au point finale. — Elle se fait à la dernière minute, avec 2 décilitres de crème très fraîche, par litre de potage.

Caractéristique absolue des Crèmes. — Elle est très nettement établie en ce sens que : 1° l'élément de liaison est une sauce Béchamel claire ; 2° que les Crèmes ne se beurrent pas, sauf dans des cas spéciaux, où un Beurre composé doit leur être adjoint, et n'admettent pas de liaison aux jaunes d'œufs ; que la *crème seule* contribue à la mise au point finale.

Observations :

1° Les Veloutés et les Crèmes ne se font pas dépouiller. Lorsque leur mise au point de consistance est assurée, on les chauffe jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste, et on les met ensuite au bain avec quelques parcelles de beurre dessus pour éviter le hâle de la surface. La mise au point finale avec Liaison et Beurre pour les Veloutés, crème simple pour les Crèmes, se fait à la dernière minute.

2° Pour les Veloutés ou Crèmes de Poissons, nous conseillons l'emploi, comme facteur de liaison, d'une panade claire que l'on obtient, en faisant mitonner, pendant un quart d'heure, de la flûte en tranches dans du lait bouillant, à raison de 150 grammes de flûte et 9 décilitres de lait, pour 1 litre de panade.

3° Partout où, à la suite de l'exposé des Purées, ne figure pas l'indication de la garniture, il faut comprendre que cette garniture se compose de *croûtons en pain de mie, taillés en dés*, et frits au beurre au moment.

AVIS ESSENTIEL AU LECTEUR

Dans cet article préliminaire sur les Potages liés, nous avons indiqué les règles générales d'apprêt, et formulé toutes les recommandations que nous avons jugées nécessaires pour qu'aucune hésitation, aucun doute ne puissent se produire dans l'esprit de l'ouvrier.

Dans les recettes qui suivent, nous pouvons nous dispenser de longs détails, et nous nous bornons à les résumer aussi succinctement que possible, sans indiquer ni dépouillement, ni mise au point finale, etc. ; toutes ces explications ayant été données plus haut.

SÉRIE DES PURÉES, CRÈMES ET VELOUTÉS

(*Proportions établies pour un service.*)

Purée à l'Algérienne. — Eplucher 1 kilo de patates douces, et les cuire avec 1 litre de Consommé blanc, et 12 grammes d'avelines torréfiées et broyées.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 1 demi-litre de Consommé, et ajouter 15 grammes de Beurre d'aveline en finissant la purée.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Bisque, ou Coulis d'écrevisses. — *Proportions* : 30 écrevisses à bisque du poids moyen de 40 grammes.

Pour la Mirepoix : 50 grammes de carotte, 50 grammes d'oignon, un fragment de thym et de laurier; 3 queues de persil, 1 petite cuillerée de cognac flambé, 2 décilitres de vin blanc.

Pour liaison et mouillement : 180 à 200 grammes de riz, 1 litre et demi de Consommé blanc.

Traitement : 1° Faire revenir au beurre la Mirepoix très finement taillée ; y ajouter les écrevisses lavées et châtrées, et les sauter dans la Mirepoix jusqu'à ce que le test soit bien rouge.

Assaisonner de 12 grammes de sel et d'un peu de poivre du moulin, arroser avec le cognac et le vin blanc, et laisser réduire.

Mouiller ensuite de 2 décilitres et demi de Consommé, et laisser cuire pendant 10 minutes ;

2° Cuire le riz avec la valeur de trois quarts de litre de Consommé;

3° Décortiquer les écrevisses et réserver les queues et 10 coffres;

4° Piler le reste finement ; ajouter le riz et le fonds de cuisson des écrevisses, et passer à l'étamine.

Diluer la purée avec 1 demi-litre de Consommé, faire donner un bouillon, passer au chinois, et mettre au bain.

Compléter, juste au moment de servir, avec 150 grammes de beurre, 1 décilitre de crème ; et relever légèrement au Cayenne.

Garniture : Les queues réservées coupées en dés ; les coques parées, garnies de farce de poisson à la crème, et pochées au moment.

Bisque, ou Coulis d'écrevisses à l'ancienne. — Sauter les écrevisses dans la Mirepoix, comme pour la Bisque ordinaire; ajouter cognac et vin blanc, réduire; puis, mouiller d'un litre de Consommé, et remplacer le riz de liaison par 450 grammes de croûtons, frits au beurre au moment, et qui sont mis à mitonner avec les écrevisses.

Procéder, pour le reste, ainsi qu'il est expliqué à la recette précédente.

Bisque, ou Coulis de Homard. — Remplacer les écrevisses par 1 kilo de petits homards vivants. Les tronçonner, sauter en Mirepoix, et opérer absolument comme pour la Bisque ordinaire, avec liaison au riz.

Comme Garniture : Quelques escalopes de chairs de queue réservées, et coupées en dés.

Bisque, ou Coulis de Crevettes. — Remplacer les écrevisses par 750 grammes de crevettes crues, et procéder en tous points comme pour la Bisque d'écrevisses.

Faire la mise au point finale du potage avec 100 grammes de Beurre de crevette, et ajouter, comme garniture, 50 grammes de petites queues réservées et décortiquées.

Bisque, ou Coulis de Langoustines. — Procéder comme pour la Bisque d'écrevisses, en employant 1 kilo de langoustines crues.

Réserver pour la garniture 50 à 60 grammes de chair de queue; laquelle sera détaillée en très fines escalopes.

Purée Bonvalet. — Emincer et passer au beurre, et à blanc : 200 grammes de navets; 200 grammes de pommes de terre;

100 grammes de blancs de poireaux. Mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc ; ajouter 2 décilitres et demi de haricots blancs frais dans la saison, ou 2 décilitres de haricots cuits hors saison.

Laisser cuire doucement ; passer à l'étamine, et mettre au point de consistance avec trois quarts de litre de Consommé blanc.

Finir au moment avec une liaison à la crème et 80 grammes de beurre au litre de potage.

Garniture : Royale nivernaise détaillée en dés ; 1 cuillerée de haricots verts en losanges ; 1 cuillerée de pois fins cuits à l'anglaise et une pincée de pluches de cerfeuil.

Purée à la Bressanne. — Couper en gros dés 750 grammes de potiron pelé et épépiné. Le mouiller de trois quarts de litre de lait, assaisonner de 20 grammes de sel, d'une forte pincée de sucre en poudre, et faire prendre l'ébullition. Ajouter 300 grammes de croûtons de pain frits au beurre et cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre à point de consistance avec trois quarts de litre de lait bouillant, et finir au moment avec 160 à 200 grammes de beurre, et 1 décilitre de crème.

Garniture : 60 grammes de pâtes d'Italie pochées au lait.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Céleri. — Emincer et blanchir légèrement 750 grammes de blanc de céleri. Egoutter à fond, étuver au beurre, et mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc.

Ajouter 350 grammes de pommes de terre, pour la liaison ; et finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Charlotte. — Etuver au beurre 200 grammes de blancs de poireaux émincés ; mouiller de 1 litre un quart de Consommé blanc ; ajouter 700 grammes de pommes de terre, et compléter avec 200 grammes de cresson alénois, mis 5 minutes avant la fin de cuisson.

Passer à l'étamine ; et finir au moment avec 125 grammes de beurre, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée à la Chevrière. — Emincer et passer au beurre 100 grammes de blancs de poireaux et 750 grammes de pommes de terre ; mouiller d'un litre de Consommé blanc, et ajouter 150 grammes de laitue, oseille, cerfeuil et pimprenelle fraîche, étuvés au beurre.

Passer à l'étamine, et finir au moment avec 200 grammes de Beurre d'herbes. (Voir *Beurres Composés*, *Chapitre des Sauces.*)

Garniture : Petits croûtons de pommes de terre, taillés en dés, et bien rissolés.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée à la Clermont. — Retirer l'écorce à 750 grammes de marrons blanchis, et les cuire doucement avec 200 grammes de céleri ciselé et blanchi; 100 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre et à blanc ; et trois quarts de litre de Consommé blanc.

Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 1 demi-litre de lait, et beurrer au moment.

Garniture : De minces rondelles de petits oignons, farinées, frites au beurre et tenues bien croquantes; et 60 grammes de pâtes d'Auvergne, pochées au Consommé.

Purée Compiègne. — Cuire 375 grammes de haricots blancs secs, avec 1 litre d'eau, 12 grammes de sel, 1 oignon moyen passé au beurre, 1 petite carotte fendue en quatre, et 1 bouquet garni contenant 1 clou de girofle.

Egoutter les haricots ; retirer carotte et bouquet, piler les haricots, allonger la purée avec leur cuisson ; puis passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec 1 demi-litre de lait, régler l'assaisonnement ; beurrer au moment, et compléter avec 150 grammes d'oseille ciselée, fondue au beurre ; et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée à la Condé. — Marquer en cuisson 400 grammes de haricots rouges avec 1 litre et demi d'eau froide, 18 grammes de sel, et faire prendre l'ébullition. Ecumer à fond ; ajouter 2 décilitres et demi de vin rouge bouillant, 1 bouquet garni, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 carotte coupée en quatre, et laisser cuire doucement. Les haricots étant bien cuits, les égoutter, et retirer bouquet, oignon, et carotte. Piler finement, allonger avec la cuisson, passer à l'étamine, et beurrer au moment.

Purée à la Conti. — Cuire trois quarts de litre de lentilles triées, avec 1 litre de Consommé léger ; 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi, et la garniture aromatique ordinaire des légumes secs.

Egoutter les lentilles ; retirer la garniture aromatique, piler, allonger la purée avec la cuisson, et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de Consommé ; beurrer au moment, et compléter avec pluches de cerfeuil.

Purée Conti à la Brunoise. — Apprêter 1 litre et demi de purée à la Conti, d'après les proportions et procédés exposés ci-dessus. Au moment de servir, y ajouter 1 demi-litre de Brunoise épaisse au Consommé ; et pluches de cerfeuil.

Purée Conti à la Clermont. — Préparer 1 litre et demi de purée Conti comme ci-dessus.

Au moment de servir, y ajouter 1 demi-litre de Consommé aux pâtes d'Auvergne (50 grammes de pâtes pochées dans 3 décilitres et demi de Consommé) ; et une douzaine de petites rondelles d'oignons préparées comme pour la garniture de la « Purée Clermont ».

Purée Cormeilles. — Blanchir 625 grammes de haricots verts, en les tenant un peu fermes. Les étuver au beurre avec 400 grammes de pommes de terre émincées ; mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc, et finir de cuire.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 3 à 4 décilitres de lait bouillant, et beurrer au moment.

Garniture : 60 grammes de petits haricots verts fraîchement cuits, et coupés en losanges.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Nota. — Dans ce potage, la pomme de terre de liaison est avantageusement remplacée par l'équivalent de haricots flageolets.

Purée à la Crécy. — Emincer en copeaux le rouge de 5 ou 6 carottes pour en obtenir 600 grammes (ou émincer les carottes entières dans la saison des primeurs) ; assaisonner d'une forte pincée de sel et d'une pincée de sucre en poudre. Les étuver au beurre avec 1 oignon moyen ciselé et un brin de thym. Mouiller d'un litre de Consommé blanc ; ajouter 125 grammes de riz, et cuire doucement. Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres de Consommé, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Crécy à l'ancienne. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz de liaison par 300 grammes de croûtons de pain frits au beurre.

Purée Crécy à la Briarde. — Etuver les carottes au beurre, avec oignon ciselé, dans les mêmes proportions que ci-dessus.

Remplacer le riz de liaison par 250 grammes de pommes de terre, et mouiller d'un litre d'eau.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres de crème bien fraîche, et beurrer au moment. Cette purée ne se dépouille pas.

Ajouter en servant 2 cuillerées de petits croûtons frits, et pluches de cerfeuil.

Purée Crécy au Riz, aux Perles, etc. — La préparation de la Purée reste la même ; il y a simplement substitution, à la garniture ordinaire de croûtons, d'une garniture de riz, perles, dont il doit être tenu compte dans les proportions totales du potage ; lesquelles sont représentées par 1 litre et demi de purée et 1 demi-litre de garniture.

Ce demi-litre de garniture est obtenu avec 35 grammes de riz ou de perles, pochés dans 4 décilitres de Consommé.

Nota. — Quelle que soit la garniture, autre que les croûtons, qui est adjointe au « Crécy », elle doit toujours être mentionnée à la suite.

Purée Cressonnière. — Etuver au beurre 500 grammes de feuilles de cresson bien frais. Mouiller d'un litre de Consommé blanc, et ajouter 300 grammes de pommes de terre émincées.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait, et beurrer au moment.

Comme Garniture : 50 grammes de feuilles de cresson, mises dans le potage 5 minutes avant de le finir.

Purée aux Croûtons. — Cuire 400 grammes de pois cassés avec : 1 litre d'eau, 1 morceau de crosse de jambon, 10 grammes de sel, et une Mirepoix composée de : 60 grammes de lard de poitrine en dés, et blanchi ; 1 demi-carotte, 1 demi-oignon, le vert de 3 poireaux, une brindille de thym et un fragment de laurier.

Cuire doucement, passer à l'étamine ; mettre au point avec 3 décilitres de Consommé, et beurrer au moment.

Garniture : 2 cuillerées de petits croûtons de pain en dés, frits au beurre au moment.

Purée à la Dubarry. — Cuire 600 grammes de chou-fleur blanchi avec 350 grammes de pommes de terre, 1 litre de lait, et assaisonner de 20 grammes de sel.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait ; beurrer au moment, et compléter avec pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Nota. — A titre de purée, la garniture se compose de petits croûtons au

beurre. Comme Crème ou Velouté, les croûtons sont remplacés par de tout petits fragments de chou-fleur réservés pour cela.

Dans un cas comme dans l'autre, les pluches de cerfeuil sont de rigueur.

Purée à l'Egyptienne. — Emincer et passer au beurre 400 grammes de blancs de poireaux et 1 oignon.

Mouiller d'un litre de Consommé blanc, ajouter 80 à 100 grammes de riz, et cuire doucement.

Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 3 décilitres de lait, et beurrer au moment.

Purée aux Endives. — Etuver 750 grammes d'endives, pendant une demi-heure, avec 100 grammes de beurre, 1 jus de citron, 10 grammes de sel, 20 grammes de sucre, et 1 décilitre de Consommé.

Ajouter 350 grammes de pommes de terre, 1 litre de Consommé blanc, et finir de cuire.

Passer à l'étamine, mettre au point de consistance avec 2 décilitres de lait, et beurrer au moment.

Purée Esaü. — Ajouter à 1 litre et demi de purée Conti à consistance de potage et finie, 1 demi-litre de riz au Consommé.

Soit 40 grammes de riz, poché dans 4 décilitres de Consommé.

Purée de fèves, dite à la Pythagore. — Cuire 800 grammes de fèves dépouillées avec 18 grammes de sel, 1 litre d'eau et 2 branchettes de sarriette.

Égoutter les fèves, et en réserver 30 petites moitiés pour la garniture.

Piler le reste, allonger la purée avec la cuisson, passer à l'étamine, et mettre au point avec une liaison de 15 grammes d'arrow-root délayé à froid, et 1 demi-litre de lait.

Beurrer au moment, et ajouter, comme garniture, les moitiés de fèves réservées.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée à la Flamande. — Blanchir 700 grammes de choux de Bruxelles; les étuver au beurre, mouiller de trois quarts de litre de Consommé blanc, et ajouter 300 grammes de pommes de terre. Finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine; mettre au point de consistance avec 3 à 4 décilitres de lait, et beurrer au moment.

Purée à la Freneuse. — Émincer, blanchir, étuver au beurre 700 grammes de navets, et finir de les cuire avec 2 décilitres et demi de Consommé.

Cuire au Consommé, 250 grammes de pommes de terre.

Passer à l'étamine ; réunir les deux purées, mettre au point de consistance, avec 1 demi-litre de lait, et beurrer au moment.

Purée à la Gasconne. — Ciseler 250 grammes d'oignons, et les passer à la graisse de confit d'oie. Ajouter : 750 grammes de tomates pressées et concassées, 1 demi-litre de Consommé, gros comme un pois d'ail écrasé ; 2 cuisses d'oie confites ; et cuire doucement.

Passer à l'étamine, mettre au point de consistance avec 1 demi-litre de Consommé, et beurrer au moment.

Garniture : La chair de cuisse d'oie, coupée en dés.

Purée Georgette. — Blanchir 8 artichauts moyens. — Étuver au beurre le blanc des feuilles et les fonds et, après étuvage, mettre 3 fonds de côté.

Ajouter au reste : 300 grammes de croûtons de pain en dés, frits au beurre, 1 litre de Consommé, et compléter la cuisson. Broyer au mortier, passer à l'étamine, et mettre au point avec 2 décilitres et demi de lait.

Piler les fonds réservés avec 200 grammes de beurre et passer au tamis fin.

Finir la purée au moment avec ce Beurre d'artichaut.

Garniture : 2 décilitres de perles du Japon pochées au Consommé.

Purée de Gibier. — 1° Quel que soit le gibier employé, il faut toujours compter 650 à 700 grammes (poids brut) de ce gibier, pour 2 litres de purée.

2° Ce gibier doit d'abord être rôti comme pour Salmis.

3° Si la garniture comporte des quenelles, on prélève sur ces gibiers la quantité nécessaire de filets crus, avant de les rôtir. — Si la garniture doit être en dés, ou si c'est une royale, ces filets sont pris sur les gibiers lorsque ceux-ci sont cuits juste à point.

4° Le poids approximatif de chair nette, étant de 550 grammes, ces gibiers sont mis à finir de cuire avec 200 grammes de lentilles, et 1 litre de Consommé de gibier.

5° Après cuisson, les gibiers sont désossés, et les chairs pilées avec les lentilles égouttées. La purée, allongée avec la cuisson, est ensuite passée à l'étamine, et chauffée jusqu'à l'ébullition.

La purée de gibier ne se dépouille pas, et se beurre au dernier moment comme les autres purées.

Garniture : Comme il est dit plus haut, et selon les cas, soit :

les filets détaillés en petits croûtons ou convertis en royale ; soit petites quenelles faites avec les filets crus réservés.

— Se fait également en Crème.

Nota. — Pour la *Crème de gibier*, on supprime la moitié des lentilles, qui est remplacée par une quantité équivalente de Velouté de gibier serré ; la sauce Béchamel ne convenant pas pour cette préparation.

Purée aux Herbes. — Ciseler, et étuver au beurre : 150 grammes de feuilles d'oseille ; 75 grammes de feuilles de cresson, et 75 grammes de pluches de cerfeuil et de pimprenelle fraîche.

Mouiller de 1 litre d'eau, assaisonner de 12 grammes de sel, ajouter 700 grammes de pommes de terre, et cuire doucement.

Passer à l'étamine ; et finir au moment avec 200 grammes de Beurre printanier aux herbes, additionné de quelques feuilles de basilic ; et pluches de cerfeuil.

Purée Malakoff. — Passer au beurre 2 blancs de poireaux émincés ; ajouter 400 grammes de pommes de terre coupées en quartiers ; 8 belles tomates pressées et émincées, et 1 litre de Consommé blanc. Cuire doucement ; passer à l'étamine, mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de Consommé, et beurrer au moment.

Garniture : 125 grammes de feuilles d'épinards ciselées, blanchies un instant, et étuvées au beurre.

Purée Maria ou Purée Québec. — Cuire 400 grammes de haricots blancs avec 1 litre d'eau, 8 grammes de sel, et la garniture ordinaire des légumes secs. Dans la saison, employer 1 litre de haricots blancs frais.

Égoutter les haricots, et les piler après avoir retiré la garniture ; allonger la purée avec la cuisson et passer à l'étamine. Mettre la purée au point avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc et autant de lait.

Garniture : 3 cuillerées de tout petit printanier, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème.

Purée Marianne. — Cuire 500 grammes de potiron et 300 grammes de pommes de terre émincés, avec trois quarts de litre de Consommé blanc. Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 1 demi-litre de Consommé et beurrer au moment.

Garniture : 125 grammes de feuilles de laitues et d'oseille, ciselées et fondues au beurre ; minces rondelles de flûte saupoudrées de fromage râpé et gratinées.

Purée Musard. — Cuire 1 demi-litre de flageolets secs ou, dans la saison, 1 litre de flageolets frais, avec la garniture ordinaire de ces légumes.

Piler ; allonger la purée avec 1 demi-litre de Consommé, et passer à l'étamine. Mettre au point avec 1 demi-litre de Consommé et 2 décilitres et demi de lait.

Garniture : Petits croûtons pour la purée ; tout petits flageolets verts, triés, si le potage est apprêté en Crème ou en Velouté.

Purée Norvégienne. — Émincer, blanchir, et cuire 800 grammes de chou-rave, avec 1 litre de lait.

Assaisonner de 20 grammes de sel.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 2 décilitres et demi de lait, et beurrer au moment.

Garniture : 100 grammes de julienne de betterave étuvée au beurre.

Purée à la Palestine. — Émincer et étuver au beurre 800 grammes de topinambours. Ajouter 25 grammes d'avelines torréfiées et broyées, mouiller de 1 litre de Consommé blanc, et cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de lait froid, dans lequel on aura délayé 40 grammes d'arrow-root, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Parmentier. — Passer au beurre, et à blanc, 3 blancs de poireaux émincés ; ajouter 750 grammes de pommes de terre Hollande coupées en quartiers ; mouiller de 1 litre de Consommé blanc, et cuire vivement.

Aussitôt les pommes cuites, les broyer au fouet, passer à l'étamine, mettre au point de consistance avec 2 décilitres et demi de crème, et beurrer au moment.

Garniture : Petits croûtons frits au beurre, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème et en Velouté.

Purée à la Pastourelle. — Faire revenir au beurre : 4 blancs de poireaux, 1 oignon, et 100 grammes de mousserons émincés.

Mouiller de 3 quarts de litre de Consommé blanc, ajouter 600 grammes de pommes de terre et finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 3 à 4 décilitres de lait, et beurrer au moment.

Garniture : Mousserons émincés et bien étuvés au beurre ; pommes de terre en dés sautées au beurre et bien rissolées.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Pois frais. — On procède de ces deux façons :

1° Cuire vivement, à l'anglaise, 1 litre de pois bien frais.

Égoutter, piler, passer à l'étamine, et mettre la purée au point de consistance avec 1 litre de Consommé blanc.

Ainsi traitée, la purée est de teinte parfaite.

2° Étuver 1 litre de pois frais avec : 100 grammes de beurre, 100 grammes de vert de poireau ; 50 grammes de feuilles de laitue ciselées, une pincée de cerfeuil, 7 à 8 grammes de sel, 15 grammes de sucre, et 1 décilitre d'eau.

Piler, passer à l'étamine et mettre de même la purée au point avec 1 litre de Consommé blanc.

Cette purée est de teinte moins vive que la précédente, mais d'une saveur plus fine.

Pour l'une ou l'autre de ces Purées, la mise au point finale se fait avec 125 grammes de beurre au litre.

— Se font également en Crèmes.

Dans un cas comme dans l'autre, la garniture est de petits pois très fins cuits à l'anglaise et pluches de cerfeuil.

Purée de Pois frais à la Menthe. — Cuire les pois selon l'une des deux façons décrites ci-dessus, en y ajoutant un petit bouquet de menthe fraîche. — La garniture est la même, mais on remplace les pluches de cerfeuil, par des feuilles de menthe bien tendres, hachées.

Purée de Potiron à la Bourgeoise. — Cuire 750 grammes de potiron épluché et coupé en morceaux, avec 1 litre d'eau et 18 grammes de sel.

Passer à l'étamine, mettre au point avec 1 demi-litre de lait, compléter l'assaisonnement avec 15 grammes de sucre et mettre en ébullition. Pocher dans la purée 75 grammes de vermicelle, et beurrer au moment.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée de Potiron à la Maraîchère. — Cuire 500 grammes de potiron et 250 grammes de pommes de terre avec 1 litre d'eau et 18 grammes de sel.

Passer à l'étamine, compléter avec 1 demi-litre de lait, et beurrer au moment.

Garniture : Le blanc de 2 poireaux finement émincé et cuit au

beure ; 1 cuillerée de petits pois ; 1 cuillerée de chiffonnade de laitue, oseille et quelques feuilles d'épinards, fondue au beurre ; 2 cuillerées de riz poché à l'eau salée ; pluches de cerfeuil.

Purée à la Portugaise. — Faire revenir au beurre une Mirepoix composée de : 50 grammes de lard maigre coupé en petits dés ; 1 oignon, 1 demi-carotte, fragments de thym et de laurier. Ajouter 700 grammes de tomates pressées, et coupées en morceaux, une petite gousse d'ail écrasée, 10 grammes de sucre, 125 grammes de riz ; et 1 litre de Consommé. — Cuire doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 2 décilitres et demi de Consommé, et finir au moment avec 200 grammes de Beurre de tomates.

Garniture : 2 cuillerées de tomates pelées, concassées, et légèrement sautées au beurre ; 2 cuillerées de riz poché à l'eau salée.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée au Pourpier. — Procéder comme pour la Purée Cressonnière, en remplaçant le cresson par du pourpier très frais.

Purée à la Québec. — Cette purée est la même que la « Purée Maria » décrite ci-dessus.

Nota. — Nous mentionnons cette purée, parce qu'elle est usitée assez fréquemment, sous la dénomination de « Québec » ; mais nous tenons à faire remarquer la parfaite inutilité d'enrichir de ce nouveau terme le vocabulaire culinaire, pour désigner une préparation connue presque séculairement sous la dénomination de « Maria » ; ainsi qu'il est possible de le constater en consultant le « Traité des Potages » de Carême. Seule, la garniture originelle a été un peu modifiée.

Purée, ou Coulis à la Reine. — Cuire une volaille du poids de 750 à 800 grammes, vidée, avec 1 litre et demi de Consommé blanc, et 125 grammes de riz. Après désossage, le poids de chair net de cette volaille sera de 550 à 600 grammes.

Lorsqu'elle est cuite, retirer la quantité de filet nécessaire pour les croûtons de la garniture, soit 80 grammes.

Désosser le reste ; piler les chairs en y ajoutant le riz et un peu de Consommé.

Passer à l'étamine ; et faire donner un seul bouillon à la purée.

Compléter, juste au moment, avec une liaison de 4 jaunes d'œufs délayés avec 2 décilitres de crème, et 200 grammes de beurre.

Garniture : Les filets réservés détaillés en petits dés.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Saint-Germain. — Préparer 2 litres de Purée de pois frais, selon l'un des deux modes exposés plus haut (voir *Purée de*

pois frais), la mettre au point de consistance et la beurrer au moment.

Garniture : 2 cuillerées de pois fins bien verts et pluches de cerfeuil.

Purée Soissonnaise. — Cuire 1 demi-litre de haricots avec 1 litre et demi d'eau, 10 grammes de sel, et la garniture ordinaire des légumes secs.

Égoutter et retirer la garniture ; broyer les haricots au mortier, alléger la purée avec 1 demi-litre de cuisson, et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec 1 demi-litre de Consommé et 2 décilitres de lait ; et finir au moment avec 125 grammes de beurre.

— Se fait également en Crème ou en Velouté.

Purée Villars. — Mélanger : 5 décilitres de purée d'artichauts ; 3 décilitres et demi de purée Musard ; et 2 décilitres et demi de purée Soubise. Ajouter 1 litre de Consommé blanc ; traiter la purée comme de coutume, et la compléter au moment avec 150 grammes de beurre.

Garniture : Petits croûtons de pain en dés sautés au beurre clarifié.

CRÈMES

Crème Agnès Sorel. — Laver, peler, piler vivement, et passer au tamis 500 grammes de champignons bien frais.

Incorporer aussitôt la purée obtenue à 1 demi-litre de sauce Béchamel un peu claire, comme il est expliqué à la « Théorie de la préparation des Crèmes » placée en tête de ce chapitre.

Laisser cuire tout doucement pendant 7 à 8 minutes ; passer à l'étamine, ajouter cette crème de champignons à trois quarts de litre de crème de volaille au point de consistance ; et chauffer sans laisser bouillir.

Au moment de servir, compléter avec la crème.

Garniture : Julienne de champignons crus, sautée au beurre ; julienne de filets de volaille et de langue écarlate.

— Se fait également en Velouté.

Crème Argenteuil. — Blanchir pendant 5 minutes 750 grammes de pointes d'asperges, cassées à l'extrémité de l'endroit flexible.

Égoutter et les mettre aussitôt dans 1 litre de sauce Béchamel claire en ébullition ; finir de cuire, passer à l'étamine, ajouter un peu de Consommé blanc, et chauffer.

— Finir au moment avec la Crème.

Garniture : Pointes d'asperges bien vertes et pluches de cerfeuil.

Crème d'Artichauts à la Noisette. — Blanchir 8 moyens fonds d'artichauts ; en émincer 6 et en réserver 2 entiers ; étuver le tout au beurre, et à blanc.

Mettre de côté les deux fonds entiers pour la garniture ; ajouter les autres dans 1 litre de sauce Béchamel, avec 4 belles noisettes torréfiées et écrasées, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec un quart de litre de Consommé blanc, et chauffer.

— Finir au moment avec la crème.

Garniture : Les fonds réservés détaillés en petits dés.

Crème à la Bretonne. — Émincer, et étuver au beurre, à blanc, 250 grammes de blancs de poireaux et 250 grammes d'oignons.

Ajouter 1 demi-litre de sauce Béchamel, finir de cuire, et passer à l'étamine.

Compléter avec : 1 demi-litre de crème de haricots blancs prête pour potage, un peu de Consommé blanc (ou de lait) ; chauffer, et finir au moment avec la crème.

Garniture : 2 blancs de poireaux et 2 champignons crus, émincés, et étuvés au beurre.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Carmélite. — Étuver avec 100 grammes de beurre et 1 demi-jus de citron, 250 grammes de chair de merlan et autant de filets de sole. Ajouter cette chair de poisson à 1 litre de sauce Béchamel ; finir de cuire, et passer à l'étamine.

Compléter avec un peu de Consommé de poisson (ou de lait) ; chauffer, et crémer au moment.

Garniture : 1 filet de sole poché, bien blanc, détaillé en julienne ; et 1 cuillerée de petites quenelles en farce d'éperlans.

— Se fait également en Velouté.

Crème Cérès. — Trier, et faire tremper à l'eau froide, pendant 3 heures au moins, 250 grammes de blé vert. Le cuire ensuite, et très doucement, pendant 3 heures, avec 3 décilitres de Consommé blanc et autant d'eau.

L'ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel claire ; passer à l'étamine, et mettre au point avec la valeur de 2 décilitres de Consommé blanc. — Chauffer ; et crémer au moment.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Chevreuse. — Ajouter à 1 demi-litre de sauce Béchamel : 2 décilitres et demi de purée de volaille ; 2 décilitres et demi de purée de cerfeuil bulbeux ; trois quarts de litre de semoule pochée au Consommé blanc ou au lait (soit 50 grammes de semoule fine pochée avec 6 décilitres de Consommé ou de lait). Crémer au moment, mais moitié moins qu'à l'ordinaire.

Garniture : 1 cuillerée de filet de volaille en julienne, et 1 cuillerée de julienne de truffe.

— Se fait également en Velouté.

Crème de Chicorée. — Blanchir 750 grammes de chicorée. La rafraîchir, presser, hacher, et l'étuver avec 100 grammes de beurre. L'ajouter ensuite à 1 litre de sauce Béchamel ; finir de la cuire doucement, et passer à l'étamine.

Mettre au point avec 1 décilitre de Consommé blanc (ou de lait), chauffer, et crémer au moment.

Garniture : Petits croûtons de pain en dés sautés au beurre clarifié, et bien dorés ; pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème Choiseul. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel, 1 demi-litre de purée de lentilles brute. Passer à l'étamine ; mettre au point avec 3 décilitres de Consommé de gibier à plume, très clair, et crémer au moment.

Garniture : 2 cuillerées d'oseille ciselée fondue au beurre, et 2 cuillerées de riz poché.

Crème à la Choisy. — Blanchir 750 grammes de laitues. Les rafraîchir, presser ; ciseler grossièrement, et les étuver avec 100 grammes de beurre. Les ajouter ensuite dans 1 litre de sauce Béchamel, et compléter la cuisson doucement.

Passer à l'étamine ; mettre au point avec 1 décilitre de Consommé blanc (ou de lait) ; chauffer sans laisser bouillir, et crémer au moment.

Garniture : Petits croûtons en dés frits au beurre, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème Comtesse. — Blanchir, pendant 7 à 8 minutes, 650 grammes de grosses asperges blanches tronçonnées. Les égoutter ; les ajouter aussitôt dans 1 litre de sauce Béchamel, et finir de les cuire.

Passer à l'étamine; compléter avec 1 décilitre de Consommé blanc ; chauffer, et crémer au moment.

Garniture : 1 cuillerée de feuilles d'oseille et de laitue ciselées, et fondues au beurre ; 2 cuillerées de têtes d'asperges blanches bien effeuillées et blanchies.

— Se fait également en Velouté.

Crème Divette. — Réunir sans les mélanger entièrement : 1 litre de Crème d'écrevisses ; et 1 litre de Crème d'éperlans ; ces deux préparations étant au point voulu de consistance, et crémées. (Voir *Velouté d'Écrevisses* et *Velouté d'Eperlans*.)

Garniture : 1 cuillerée de quenelles en farce d'éperlans, couchées en grosses perles ; 1 cuillerée de perles de truffe bien noire ; et 1 cuillerée de queues d'écrevisses coupées en dés.

Crème de Haricots verts. — Blanchir vivement et à moitié seulement 650 grammes de haricots verts bien frais. Égoutter ; les ajouter dans 1 litre de sauce Béchamel, et finir de les cuire.

Passer à l'étamine; compléter avec 1 décilitre de Consommé blanc ; chauffer, et crémer au moment.

Garniture : 3 cuillerées de haricots verts cuits à l'anglaise, détaillés en tout petits losanges, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème Jakson. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel : 2 décilitres de purée de pommes de terre, fraîchement et rapidement faite ; 2 décilitres de purée de flageolets (frais autant qu'il est possible) ; et 5 décilitres de tapioca ordinaire au Consommé blanc. — Mélanger le tout et crémer au moment.

Garniture : 4 cuillerées de très fine julienne de blanc de poireau, étuvée au beurre, et tombée au Consommé.

— Se fait également en Velouté.

Crème Japonaise. — Blanchir fortement 650 grammes de crosnes ; les étuver au beurre sans les rafraîchir, et les incorporer à 1 litre de sauce Béchamel. — Finir de cuire doucement, et passer à l'étamine.

Ajouter 1 décilitre de Consommé blanc (ou de lait) ; chauffer, et crémer au dernier instant.

Garniture : 2 cuillerées de petits croûtons en dés frits au beurre.

— Se fait également en Velouté.

Crème Juanita. — Préparer 1 litre trois quarts de « Crème de riz » au point de consistance, et la crémer au moment.

Y ajouter en servant : 1° la chair de 4 belles tomates, pelées, pressées ; détaillée en dés, et fondue doucement au beurre ; 2° 20 petites quenelles aux jaunes d'œufs, moulées en forme de perles, et pochées au moment. (La farce de ces quenelles se fait dans les proportions suivantes : 4 jaunes d'œufs durs passés au tamis et travaillés en pâte, 25 grammes de farce de volaille, et 2 jaunes d'œufs crus.)

— Se fait également en Velouté.

Crème Judic. — Ajouter 8 décilitres de Crème de volaille, à 8 décilitres de Crème de laitues à la Choisy, mises au point.

Chauffer et crémer au moment.

Garniture : 24 petites rondelles de feuilles de laitue (dimensions d'un sou) garnies à la poche de farce de volaille à la crème montée en spirale ; ou bien garnies au milieu d'un point de farce poussée à la douille cannelée, avec un petit point de truffe au centre. Ces rondelles pochées au moment. — 20 rognons de coq, les plus petits possible, et fraîchement cuits.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Jussienne. — Ajouter 500 grammes de « Pain de volaille à l'ancienne » fraîchement poché, et broyé, à 1 litre de sauce Béchamel. Passer au tamis ; compléter avec 1 décilitre de consommé blanc ; chauffer, et crémer au moment.

Garniture : 2 cuillerées de fine julienne de blanc de volaille.

— Se fait également en Velouté.

Crème de Laitues. — Est indiquée sous la dénomination de *Crème Choisy.*

Crème Lison. — Mélanger : trois quarts de litre de crème de riz, 1 demi-litre de crème de céleri, et 1 demi-litre de Consommé aux perles du Japon (soit 35 grammes de perles pochées dans 4 décilitres de Consommé).

Chauffer, et crémer au moment ; mais un peu moins qu'à l'ordinaire.

Crème de Maïs. — Cuire à l'eau salée 800 grammes de maïs frais, ou de conserve, et l'ajouter à 8 décilitres de sauce Béchamel. Passer à l'étamine; chauffer, et ajouter la crème au moment.

Garniture : Grains de maïs cuits à l'eau salée.

— Se fait également en Velouté.

Crème Martha. — Mélanger 1 litre de crème de volaille avec 6 décilitres de crème Soubise, et compléter au moment avec la crème.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille aux fines herbes, moulées à la cuiller, et fourrées d'une fine brunoise; petits pois, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème de Morilles. — Émincer 600 grammes de morilles blondes, bien nettoyées, les étuver au beurre, et finir de les cuire dans 1 litre de sauce Béchamel. — Passer à l'étamine; ajouter 1 décilitre de Consommé blanc, chauffer; et crémer au moment.

Garniture : 2 cuillerées de petites morilles blondes, finement émincées, et étuvées au beurre, à fond.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Nivernaise. — Étuver au beurre 600 grammes de rouge de carottes; ajouter à 1 litre de sauce Béchamel, finir de cuire, et passer à l'étamine. — Compléter avec 1 décilitre de Consommé blanc, chauffer; et additionner la crème au moment de servir.

Garniture : 3 cuillerées de fine brunoise de rouge de carotte, étuvée au beurre, et tombée au Consommé blanc.

— Se fait également en Velouté.

Nota. — Crème et Velouté Nivernaise sont, en somme, la Crème et le Velouté Crécy, sous un autre nom.

Crème d'Orge. — Laver à plusieurs eaux 375 grammes d'orge perlé, et le marquer en cuisson avec 1 litre de Consommé blanc, et le blanc d'une branche de céleri émincé. Cuire très doucement pendant 3 heures.

Broyer au mortier; passer à l'étamine, ajouter un quart de litre de Consommé; chauffer, et crémer au moment de servir.

Garniture : 2 cuillerées d'orge perlé fin, cuit à part, et lavé au Consommé avant de le mettre dans la crème.

— Se sert également en Velouté, par addition finale d'une liaison aux jaunes, et de beurre.

Crème d'Orties. — Blanchir 750 grammes d'orties *nouvelles*, bien lavées d'abord. Égoutter, rafraîchir, presser, et les étuver au beurre. Finir de les cuire dans 1 litre de sauce Béchamel ; passer à l'étamine, et compléter comme les autres crèmes.

Garniture : Petits croûtons en dés sautés au beurre clarifié.

Crème d'oseille à l'avoine. — Verser, dans 1 litre de lait bouillant, 200 grammes de farine d'avoine délayée avec un quart de litre de lait froid. Remuer au fouet, jusqu'à ce que l'ébullition soit nettement accusée, et cuire doucement ensuite, sur le côté du feu, pendant 2 heures.

Ajouter alors 150 grammes d'oseille fondue au beurre, et laisser mijoter encore pendant un quart d'heure.

— Passer à l'étamine ; ajouter 2 décilitres de lait, et compléter au moment avec la crème.

Crème d'oseille à l'Orge. — Procéder comme dans la recette précédente, et d'après les mêmes proportions, en remplaçant la farine d'avoine par de la farine d'orge.

Nota. — Ces deux potages, qui peuvent également se préparer en Veloutés, se garnissent à volonté ; soit : de Chiffonnade d'oseille et de laitue ; de chair de tomate coupées en dés et sautée au beurre ; de riz poché ; de pâtes et de perles ; d'orge perlé fin bien cuit et lavé au Consommé ; de brunoise ou de fin printanier.

Crème d'Oxalis. — Éplucher 600 grammes d'oxalis et les cuire à moitié à l'eau salée. En réserver la quantité nécessaire pour la garniture ; mettre le reste dans 1 litre de sauce Béchamel, et finir de cuire doucement.

Passer à l'étamine ; ajouter 1 décilitre de lait, et crémer comme de coutume.

Garniture : Les oxalis réservés, émincés, et finis de cuire au beurre par étuvage.

Crème de poireaux. — Blanchir légèrement, et étuver au beurre ensuite 650 grammes de blancs de poireaux émincés. Finir de les cuire dans 1 litre de sauce Béchamel, et passer à l'étamine.

Ajouter 1 décilitre de lait ; chauffer, et crémer au dernier moment.

Garniture : Petits croûtons frits au beurre.

Crème Pompadour. — Ajouter à trois quarts de litre de sauce Béchamel : 5 décilitres de purée de lentilles ; 3 décilitres de

perles du Japon au Consommé blanc, et 1 cuillerée d'essence de truffe.

Compléter au dernier moment avec la crème.

Garniture : 2 cuillerées de perles de truffe bien noire, levées à la cuiller de la grosseur d'un pois.

Crème Princesse. — Mélanger 8 décilitres de crème de riz claire et 8 décilitres de crème de volaille, finies. Crémer au moment de servir.

Garniture : Toutes petites escalopes de filet de volaille ; 2 cuillerées de pointes d'asperges blanches, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Régence — Préparer 1 litre trois quarts de crème d'orge d'après le procédé et les proportions indiqués. (Voir *Crème d'Orge*)

Chauffer sans ébullition, et finir au moment avec 100 grammes de Beurre d'écrevisse et 2 décilitres et demi de crème.

Garniture : Petites quenelles cannelées, faites en farce de volaille finie au Beurre d'écrevisse ; petites crêtes de coq fraîchement cuites, et orge perlé fin, bien cuit, et lavé au Consommé.

Crème Reine-Margot. — Préparer 1 litre et demi de Crème de volaille, soit 5 décilitres de purée de volaille mélangée à 1 litre de sauce Béchamel claire, et ajouter 2 décilitres de lait d'amandes.

— Chauffer, et crémer au moment de servir.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille, additionnée de 25 grammes de purée de pistaches par 100 grammes de farce, et pochées au moment.

— Se fait également en Velouté.

Crème de riz. — Blanchir 200 grammes de riz ; l'égoutter, rafraîchir, et mettre en cuisson avec 1 litre de Consommé blanc et 25 grammes de beurre. Couvrir ; et cuire au four pendant 40 minutes environ.

Broyer au mortier, passer à l'étamine, ajouter un quart de litre de consommé, chauffer, et crémer au moment.

Garniture : Riz poché au Consommé blanc, et tenu bien en grains.

Crème Sicilienne. — Sauter au beurre, sans les laisser colorer, 600 grammes de cuisses de grenouilles *parées ;* les étuver ensuite avec le jus d'un demi-citron et quelques cuillerées de vin blanc sec.

Après étuvage, les broyer au mortier et les mettre dans 1 litre de sauce Béchamel.

Passer à l'étamine ; ajouter 1 décilitre de Consommé blanc (ou de lait) ; chauffer, et crémer au moment.

Cette Crème ne comporte pas de garniture.

— Se fait également en Velouté.

Crème à la Sultane. — Cuire dans 1 litre de sauce Béchamel une volaille désossée et coupée en morceaux ; du poids de 750 à 800 grammes, étant vidée ; et susceptible, par conséquent, de donner dans les 550 à 600 grammes de chair.

Lorsque les chairs sont bien cuites, les retirer et les piler finement ; ajouter la Béchamel, et passer à l'étamine.

Ajouter 2 décilitres et demi de lait d'avelines ; chauffer sans ébullition, et compléter au moment avec 175 grammes de Beurre de pistache et 2 décilitres de crème.

Garniture : Lames de truffes rectifiées à l'emporte-pièce ; encadrées d'un croissant de farce rose poussée à la poche et pochée à chaleur douce.

NOTA. — La nuance de cette Crème doit être d'un vert très pâle, et il est nécessaire d'appuyer la teinte donnée par le Beurre de pistache de quelques gouttes de vert végétal.

VELOUTÉS

Velouté à l'Andalouse. — Ajouter à 1 litre de Velouté clair ordinaire, 3 décilitres de purée de tomates bien rouge, et 2 décilitres de Soubise aux oignons d'Espagne. Compléter avec un quart de litre de Consommé blanc, et chauffer le Velouté sans lui laisser prendre l'ébullition.

Au moment de servir, finir avec la liaison ordinaire des Veloutés et le beurre.

Garniture : 1 cuillerée de chair de tomate bien rouge, coupée en

dés et pochée au Consommé, 1 cuillerée et demie de riz bien en grains ; 1 cuillerée de julienne *très fine* de poivron doux.

— Se fait également en Crème.

Nota. — Nous rappelons que les Veloutés comportent toujours une liaison de 3 jaunes et 1 décilitre de crème au litre de potage, et se beurrent au moment, à raison de 80 à 100 grammes au litre, selon le genre du Velouté dont il s'agit.

Velouté de Blanchailles au Currie. — Faire fondre au beurre 2 gros oignons hachés ; saupoudrer d'une demi-cuillerée de Currie (cuiller ordinaire), mouiller d'un litre un quart d'eau tiède ; assaisonner de 20 grammes de sel, et condimenter d'une prise de safran et bouquet garni.

Faire partir en ébullition, ajouter 500 grammes de Blanchailles bien fraîches, et cuire à grand feu pendant 10 minutes.

Passer au tamis de crin ; chauffer sans ébullition et finir au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Minces tranches de pain séchées au beurre ; riz poché, ou vermicelle.

Nota. — Il est de rigueur absolue que ce Velouté soit préparé en 20 minutes et servi aussitôt.

Velouté Boïeldieu. — Préparer 1 litre trois quarts de Velouté de volaille à consistance de potage, en y ajoutant quelques débris de volaille ou une carcasse, en le mettant en marche.

Passer à l'étamine ; chauffer, et compléter au moment avec liaison et beurre.

Garniture : 30 petites quenelles en farce de volaille à la crème, moulées à la petite cuiller et fourrées : 10 de purée de foie gras, 10 de purée de volaille, 10 de purée de truffe, et pochées au moment.

Velouté Borély. — Préparer : 1° 500 grammes d'appareil de Pain de merlan et le pocher ; 2° 1 litre un quart de Velouté de poisson à consistance de potage. Broyer le pain de merlan, l'ajouter au Velouté, et passer à l'étamine.

Chauffer ; et finir au moment de servir avec liaison et beurre.

Garniture : Toutes petites moules pochées et ébarbées ; petites quenelles en farce de merlan.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Bourdaloue. — Blanchir, rafraîchir, et cuire à fond 200 grammes de riz avec 1 litre de Consommé de vo-

laille et 25 grammes de beurre. — Broyer au mortier, passer à l'étamine, et ajouter à la purée 5 décilitres de même Consommé.

Chauffer, et compléter au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Les mêmes Royales que celles indiquées au *Consommé à la Bourdaloue.* (Voir à la *Série des Consommés.*)

— Se fait également en Crème.

Velouté Carmen. — Préparer 1 litre et demi de Velouté au riz, comme ci-dessus, et y ajouter 2 décilitres et demi de purée de tomates bien rouge.

Chauffer, lier, et beurrer au moment de servir.

Garniture : La même que celle du *Velouté à l'Andalouse.*

Velouté Cardinal. — Avec 150 grammes de roux blanc, et 1 litre trois quarts de Consommé de poisson bien limpide, apprêter le Velouté de base ; en y ajoutant 1 petit bouquet de persil et quelques pelures de champignons.

Cuire ; passer à l'étamine, et finir au moment de servir avec : La liaison ordinaire, 150 grammes de Beurre de homard, et 50 grammes de Beurre rouge.

Garniture : Royale de homard détaillée à l'emporte-pièce, forme croix.

Velouté Caroline. — Préparer un Velouté au riz dans les mêmes proportions que celles du Velouté à la Bourdaloue.

Chauffer, lier, et beurrer au moment.

Garniture : Royale de riz au lait d'amandes ; et riz poché, tenu en grains bien entiers.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Chanoinesse. — Préparer le Velouté selon le procédé et les proportions de celui « à la Cardinal ».

Chauffer ; lier, et finir au dernier moment avec 150 grammes de Beurre d'écrevisse.

Garniture : Toutes petites escalopes de laitances pochées au beurre.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Chartreuse. — Préparer un Velouté de même nature, et dans les mêmes proportions que celui « à la Boïeldieu ».

Chauffer sans ébullition ; et compléter au dernier instant avec liaison et beurre.

Garniture : La même que celle du *Consommé à la Chartreuse.* (Voir *Série des Consommés.*)

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Colombine. — Faire raidir au beurre 2 pigeons bien en chair et sans les laisser aucunement colorer.

Les ajouter dans 1 litre et demi de Velouté de volaille clair, avec 4 grains d'anis écrasés, et finir de les cuire doucement.

Les désosser aussitôt cuits ; réserver 3 filets pour la garniture, piler finement le reste des chairs ; les remettre dans le Velouté et passer à l'étamine.

Chauffer ; et compléter au moment avec liaison et beurre.

Garniture : les filets réservés détaillés en fine julienne, et petites quenelles en farce de pigeon à la crème.

— Se fait également en Crème.

Velouté de Crevettes à la Normande. — Sauter les crevettes crues dans une fine Mirepoix revenue au beurre ; dans les proportions et selon les procédés indiqués aux articles *Bisque d'écrevisses* et de *crevettes.*

Réserver une vingtaine de petites queues pour la garniture ; piler finement le reste de crevettes et la Mirepoix ; ajouter le tout à 1 litre un quart de Velouté clair de poisson, et passer à l'étamine.

Chauffer ; lier au moment, et mettre au point avec 200 grammes de Beurre de crevette, et l'eau des huîtres de la garniture, passée au linge et réduite.

Garniture : Les queues de crevettes réservées, et 2 petites huîtres pochées et ébarbées, par personne.

— Se fait également en Crème.

Velouté de Crevettes à la Mignon. — Est exactement le Velouté précédent, moins l'addition d'eau d'huîtres, réduite.

Garniture : 3 cuillerées en tout de : petits pois très fins cuits à l'anglaise ; petites perles de truffe ; petites quenelles en farce de merlan, moitié blanches et moitié au Beurre de crevette.

— Se fait également en Crème.

Velouté Dame Blanche. — Préparer 1 litre et demi de Velouté de volaille dans les proportions de 100 grammes de roux blanc au litre de mouillement.

Passer à l'étamine ; y ajouter 2 décilitres et demi de lait d'amandes, et chauffer sans ébullition.

Compléter au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Blanc de volaille en très petits dés, et petites quenelles en farce mousseline de volaille.

— Se fait également en Crème.

Velouté Dartois. — Ajouter 5 décilitres de purée de haricots blancs dans 1 litre de Velouté ordinaire clair.

Compléter avec 2 décilitres et demi de julienne ordinaire au Consommé blanc, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec liaison, beurre, et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème.

Velouté Derby. — Préparer 1 litre et demi de Velouté au riz comme pour le « Bourdaloue » et le condimenter d'une pincée de currie. Ajouter 2 décilitres et demi de purée Soubise, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec la liaison ordinaire et beurre.

Garniture : toutes petites quenelles en farce de volaille au foie gras ; perles de truffe, et riz en grains.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Dieppoise. — Ajouter à 1 litre et demi de Velouté de poisson, 2 cuillerées de blancs de poireaux fondus au beurre et 50 grammes d'épluchures de champignons. Finir de cuire, passer à l'étamine, compléter avec 2 décilitres et demi d'eau de moules pochées au vin blanc, et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre.

Garniture : 1 cuillerée de queues épluchées de petites crevettes, et 20 petites moules pochées et ébarbées.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Doria. — Ajouter à 1 litre de Velouté ordinaire, 625 grammes de concombres pelés, épépinés, émincés et étuvés au beurre. Finir de cuire doucement ; passer à l'étamine, relâcher le Velouté avec 2 décilitres et demi de Consommé, et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre.

Garniture : 2 cuillerées de grosses perles de concombres, blanchies, étuvées avec 25 grammes de beurre et quelques cuillerées de Consommé ; et 2 cuillerées de riz en grains.

Velouté d'Écrevisses à la Joinville. — Sauter en Mirepoix, absolument comme pour la Bisque, 30 petites écrevisses. (Voir *Bisque d'Écrevisses.*)

Réserver 10 queues décortiquées pour la garniture ; piler finement le reste des écrevisses et la Mirepoix, et incorporer la purée qui en résulte à 1 litre de Velouté de poisson. — Passer à l'étamine ; compléter avec 2 décilitres et demi de fumet de sole bien clair, et chauffer sans laisser bouillir.

Mettre au point au moment avec liaison et beurre, selon les proportions ordinaires.

Garniture : Les queues d'écrevisses réservées, truffes et champignons ; détaillés en dés ou en julienne.

— Se fait également en Crème.

Velouté d'Écrevisses à la Lucullus. — Apprêter le Velouté d'écrevisses comme pour « Joinville », en réservant 10 queues et 10 coffres.

Garniture : Les queues d'écrevisses entières ; les coffres parés, garnis intérieurement d'un appareil composé de moitié farce fine de poisson, moitié purée de truffe ; et pochés au moment.

Velouté d'Écrevisses Princesse. — Le Velouté d'écrevisses préparé exactement comme ci-dessus, sans réserver de queues.

Garniture : Pointes d'asperges bien vertes ; petites quenelles en farce de merlan au Beurre d'écrevisse.

Velouté d'Écrevisses à la Normande. — Le Velouté d'écrevisses comme pour « Joinville » sans réserver ni queues ni coffres ; et additionné de l'eau des huîtres de la garniture, complétée avec un peu de fumet de sole pour le relâchement du Velouté.

Garniture : 20 petites huîtres pochées et ébarbées.

Velouté d'Éperlans. — Etuver 150 grammes de filets d'éperlans et 350 grammes de chair de merlan, de dorée, ou de sole, avec 100 grammes de beurre, 1 gros oignon haché finement, et 1 demi-jus de citron.

Ajouter cette chair de poisson à 1 litre de *Velouté ordinaire*, ou de *Panade au lait ;* compléter la cuisson, passer à l'étamine ; additionner le Velouté de 2 décilitres et demi de fumet de sole, et chauffer sans ébullition.

Mettre au point au moment avec liaison, beurre ; et relever légèrement au Cayenne.

Observations sur le Velouté d'éperlans et les Veloutés à base de poisson.

1° Bien que la chair d'éperlans représente l'élément caractéristique de ce Velouté, ses proportions doivent être rigoureusement limitées à *un* tiers du poids total de la chair de poisson nécessaire : cela, en raison du fumet prononcé de l'éperlan, dont la note ne doit se faire sentir que discrètement dans l'ensemble.

Les 2 autres tiers sont fournis par des poissons dont la chair est de saveur neutre ou très peu accentuée, comme le merlan, la sole, et notamment la Dorée, qui est excellente pour cet emploi.

2° Comme l'emploi du Velouté de poisson donnerait à la préparation une note trop prononcée de goût de poisson, nous le remplaçons par du Velouté ordinaire, ou par la *Panade* indiquée aux Théories préliminaires sur les Veloutés et les Crèmes. Cette panade convient très bien pour tous les Veloutés de poissons.

3° La garniture du Velouté d'éperlans se compose de toutes petites quenelles en farce d'éperlans à la crème, mélangée par moitié de farce de merlan ou de sole.

4° Tous les Veloutés ayant le poisson pour élément caractéristique, ou qui sont mouillés au fumet de poisson, doivent être préparés le plus rapidement possible, et ne pas attendre ; car l'attente les décompose et atténue leur saveur.

Nous recommandons, en conséquence, de ne mettre en marche un Velouté à base de poisson qu'une demi-heure avant de le servir.

Velouté d'Éperlans à la Dieppoise. — Préparer le Velouté d'éperlans comme ci-dessus, mais le relâcher avec de la cuisson de moules bien décantée en place de fumet de sole, quand il est chauffé, c'est-à-dire juste au moment de le finir avec liaison et beurre.

Garniture : Queues de crevettes, et toutes petites moules pochées et ébarbées.

Velouté d'Éperlans à la Joinville. — Le Velouté apprêté comme il est dit à la formule initiale, mis au point avec la liaison ordinaire et 200 grammes de Beurre de crevette.

Garniture : Queues d'écrevisses, truffes et champignons en julienne.

Velouté d'Éperlans Lucullus. — Le Velouté comme à la recette initiale.

Garniture : Queues et coques d'écrevisses comme pour le « Velouté d'Écrevisses à la Lucullus » ; petites quenelles en farce d'éperlans truffée.

Velouté d'Éperlans à la Princesse. — Le Velouté comme à la recette initiale.

Garniture : Petites quenelles en farce d'éperlans au Beurre d'écrevisse, et pointes d'asperges bien vertes.

Velouté d'Éperlans à la Saint-Malo. — Le même Velouté mis au point avec la liaison ordinaire et 200 grammes de Beurre de crevette.

Garniture : Queues de crevettes, et petites quenelles en farce de sole à la crème.

Velouté Excelsior. — Mélanger à trois quarts de litre de Crème d'orge, 1 demi-litre de Velouté ordinaire et 3 décilitres de purée d'asperges vertes. Compléter avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec liaison et beurre dans les proportions ordinaires.

Garniture : Orge perlé fin, bien cuit, et lavé au Consommé.

— Se fait également en Crème.

Velouté Germinal. — Préparer 1 litre trois quarts de Velouté de volaille.

Au moment de servir mettre au point avec 3 cuillerées d'infusion d'estragon, la liaison ordinaire, et 200 grammes de Beurre printanier aux herbes.

Garniture : Jets de houblon blanchis, pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.

— Se fait également en Crème.

Velouté Grenade. — Préparer : 1° 1 litre de Velouté de volaille, lié et beurré ;

2° 1 litre de Velouté de tomate (5 décilitres de Velouté ordinaire, 2 décilitres et demi de purée de tomate bien rouge, 1 décilitre et demi de Consommé, liaison et beurre pour 1 litre).

Verser les deux Veloutés en soupière, ou servir en assiettes *sans les mélanger.*

Garniture : 2 moyennes tomates pelées, coupées en dés, et pochées au Consommé; dés de blanc de volaille.

— Se fait également en Crème.

Velouté de Homard à la Cleveland. — Préparer à « l'américaine » 1 moyen homard du poids de 650 à 700 grammes. — Réserver la chair d'un tronçon pour la garniture ; piler finement le reste ainsi que la carapace, et incorporer la purée qui en résulte, ainsi que la sauce du homard, à trois quarts de litre de Velouté ordinaire.

Passer au tamis d'abord, puis à l'étamine ensuite ; relâcher le Velouté avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment de servir avec liaison et beurre.

Garniture : La chair du homard réservée coupée en dés ; tomate pelée, détaillée en dés et à demi fondue au beurre.

Velouté de Homard à l'Indienne. — Procéder comme pour le « Velouté à la Cleveland », en condimentant le homard au Currie.

Réserver environ 100 grammes de chair de queue pour la garniture.

Finir au moment, avec liaison et beurre, dans les proportions ordinaires.

Garniture : Les chairs réservées détaillées en dés. — Riz à l'Indienne à part.

Velouté de Homard à l'Orientale. — Dans les mêmes proportions que pour le « Velouté à la Cleveland », préparer le homard « à la New-burg ». (Voir *Homard à la New-burg*, *Série des Crustacés*, *Chapitre du Poisson.*)

Réserver le quart des chairs pour la garniture ; piler le reste et les carapaces, et incorporer le tout à trois quarts de litre de Velouté ordinaire, en y joignant la sauce du homard.

Procéder pour le reste et la mise à point, comme il est dit plus haut.

Garniture : Les chairs réservées détaillées en dés ; et riz tenu en grains bien entiers.

Velouté de Homard au Paprika. — Préparer le homard comme pour le « Velouté Cleveland », en forçant les proportions de tomate, en y ajoutant 2 oignons hachés, et en le condimentant au Paprika.

Réserver 50 à 60 grammes de chairs de queue pour la garniture; et opérer ensuite comme il est dit dans la première recette des Veloutés de homard.

Garniture : Les chairs réservées; piments coupés en dés; et riz tenu en grains bien entiers.

Velouté aux Huîtres. — Apprêter 1 litre et demi de fin Velouté de poisson (voir *Observations sur les Veloutés de Poisson*), et l'additionner de l'eau des huîtres passée au linge.

Finir au moment avec liaison ordinaire et beurre.

Garniture : 4 petites huîtres, pochées et ébarbées, par personne.

Velouté à l'Indienne. — Préparer 1 litre et demi de Velouté au Currie, exactement comme le « Velouté Derby ». — Finir au moment avec une liaison de 6 jaunes d'œufs délayés avec 4 décilitres de lait de coco, et beurrer comme à l'ordinaire.

Garniture : 125 grammes de riz à l'Indienne, servi à part.

Velouté Isoline. — Cuire, dans 1 litre de Velouté de volaille clair, une volaille pesant, toute désossée 550 à 600 grammes. Après cuisson, piler les chairs ; remettre la purée dans le Velouté et passer à l'étamine. Ajouter ensuite 2 décilitres de Consommé blanc aux perles du Japon, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment de servir avec la liaison à la crème, et 200 grammes de Beurre d'écrevisse.

— Se fait également en Crème.

Velouté Jacqueline. — Préparer 1 litre trois quarts de fin Velouté de poisson, en le tenant de consistance un peu légère.

Le finir au moment avec une liaison de 6 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres de crème et beurre.

Garniture : Petites boules de rouge de carotte, levées à la cuiller ronde de la grosseur d'un pois, cuites et tombées au Consommé blanc ; petits pois fins bien verts ; pointes d'asperges et riz en grains.

Velouté Marie-Louise. — Ajouter à 1 litre de Velouté de volaille un peu clair, 1 demi-litre de purée d'orge perlé (voir *Crème d'orge*), et compléter avec 3 décilitres de Consommé de volaille.

Finir au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Macaroni fin, poché, et coupé en dés.

— Se fait également en Crème.

Velouté Marie-Stuart. — Ajouter à 1 litre de Velouté ordinaire, tenu clair, 3 décilitres de purée d'orge perlé, et 1 demi-litre de Brunoise ordinaire à l'orge perlé fin.

Mettre au point avec liaison et beurre, et ajouter des pluches de cerfeuil.

Velouté à la Mathurine. — Etuver au beurre 250 grammes de filets de sole, et les ajouter dans 1 litre et demi de Velouté de poisson tenu clair. Compléter la cuisson doucement ; passer à l'étamine, et chauffer sans ébullition.

Mettre au point avec liaison et beurre dans les proportions ordinaires.

Garniture : Petites quenelles en farce de saumon.

— Se fait également en Crème.

Velouté à la Milanaise. — Ajouter à 1 litre de Velouté ordinaire, 2 décilitres et demi de purée de tomate bien rouge et 1 demi-

litre de Consommé blanc. — Chauffer sans ébullition, et finir comme de coutume.

Garniture : 2 cuillerées de macaroni fin, poché, et taillé en losanges ; 2 cuillerées de julienne de truffe blanche ; 1 cuillerée de julienne de jambon et de champignons.

Servir à part 100 grammes de Gruyère et Parmesan râpés.

Velouté Nélusko. — Ajouter à 1 litre de Velouté de volaille, 5 décilitres de purée de volaille et 2 décilitres et demi de Consommé de volaille. — Chauffer sans ébullition.

Au moment de servir mettre au point avec une liaison de 6 jaunes d'œufs délayée avec 1 décilitre de crème, et 1 décilitre de Consommé blanc, dans lequel on aura fait infuser 50 grammes de noisettes torréfiées et écrasées ; beurre dans les proportions ordinaires.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille, additionnée d'une cuillerée de poudre d'avelines, par 100 grammes de farce.

Velouté à la d'Orléans. — Cuire dans 1 litre de Velouté clair, 1 volaille désossée du poids de 500 à 600 grammes.

Piler les chairs ; allonger la purée avec le Velouté, et passer à l'étamine. — Relâcher ensuite le Velouté avec un quart de litre de Consommé de volaille, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment avec liaison et beurre.

Garniture : Petites quenelles de forme cannelée, en farce de volaille, et de trois sortes :

1° Blanches ; 2° roses, par addition de Beurre d'écrevisse à la farce ; 3° vertes, par addition de purée d'herbes.

— Se fait également en Crème.

Velouté Rossini. — Préparer 1 litre trois quarts de Velouté de volaille comme ci-dessus.

Mettre au point avec la liaison ordinaire, et 200 grammes de Beurre de foie gras, obtenu en pilant 100 grammes de Parfait de foie gras truffé avec 100 grammes de beurre extra-fin. Passer au tamis fin ou à l'étamine.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille additionnée d'un tiers de purée de foie gras cru ; détails allégoriques en truffe bien noire.

Velouté à la Tourangelle. — Ajouter à 1 litre de Velouté ordinaire : 300 grammes de haricots verts blanchis et étuvés au beurre ; 300 grammes de flageolets frais, cuits, broyés au mortier avec les haricots verts.

Passer à l'étamine ; relâcher le Velouté avec 2 décilitres et demi de Consommé blanc, et finir au moment avec les proportions ordinaires de liaison et de beurre.

Garniture : Petits haricots verts taillés en losanges, et petits flageolets.

— Se fait également en Crème.

SÉRIE DES POTAGES LIÉS SPÉCIAUX

Observation.

La série des Potages liés ci-dessous, comprend tous ceux dont la forme est invariable ; c'est-à-dire qui ne peuvent se faire que de la façon décrite, sans possibilité de transformation en Crèmes ou en Veloutés.

Ces Potages étant généralement des composés de Purées, Crèmes ou Veloutés, les éléments qui les composent sont considérés comme étant mis au point, et prêts à être servis. Ce n'est donc qu'un mélange à faire.

Pour ceux qui sont de composition spéciale, nous indiquons s'ils comportent une liaison ou non, et la quantité de beurre qu'ils nécessitent. Les proportions sont toujours réglées pour un service de dix personnes.

Potage Ambassadeurs. — Ajouter à 1 litre trois quarts de purée Saint-Germain finie, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille et de laitue, fondue au beurre.

Garniture : 1 décilitre et demi de riz, poché au Consommé, et pluches de cerfeuil.

Potage à l'Américaine. — Préparer 1 litre de bisque d'écrevisses, en procédant, pour la cuisson des écrevisses, d'après la formule du « Homard à l'Américaine ». Le mélanger avec 1 demi-litre de purée Portugaise, et 1 demi-litre de Consommé au tapioca, tenu assez épais.

Garniture : Queues d'écrevisses coupées en gros dés.

Potage Bagration gras. — Faire raidir au beurre, sans aucune coloration, 625 grammes de rouelle de veau détaillée en

gros dés ; et l'ajouter à 1 litre un quart de Velouté clair au fonds de veau.

Finir de cuire très doucement ; puis, piler finement le veau, délayer la purée avec le Velouté, passer à l'étamine, et chauffer sans laisser prendre l'ébullition.

Mettre au point avec une liaison de 4 jaunes d'œufs, 1 décilitre et demi de crème, et 100 grammes de beurre.

Garniture : 3 cuillerées de macaroni fin, poché, détaillé en tronçons de 2 centimètres de longueur.

— Servir du fromage râpé à part.

Nota. — Le veau, seul, doit représenter l'élément caractéristique du Potage Bagration, et l'addition de chair de volaille est hors du principe.

Potage Bagration maigre. — Préparer comme à l'ordinaire 1 litre et demi de Velouté de poisson, clair, en observant que le Potage doit être fait vivement. (Voir *Observation* à l'article Velouté d'éperlans.)

Nettoyer, peler, et passer au tamis 250 grammes de champignons bien frais ; ajouter la purée au Velouté, laisser cuire pendant 7 à 8 minutes, et passer à l'étamine.

Chauffer sans ébullition ; et finir au moment avec la liaison ordinaire des Veloutés, et 150 grammes de beurre.

Garniture : Julienne de 2 petits filets de sole pochés au beurre et jus de citron ; petites quenelles en farce de sole, au beurre d'écrevisse ; queues d'écrevisses escalopées.

Potage Balvet, ou Jubilée. — Ajouter 1 demi-litre de Consommé blanc à 1 litre un quart de Purée Saint-Germain finie.

Garniture : 2 décilitres et demi de légumes de la Croûte au pot, taillés comme pour celle-ci.

Potage à la Blaze. — Ajouter à 1 litre trois quarts de Purée de perdreau mise au point et tenue claire, 150 grammes de purée de foie gras, relâchée avec quelques cuillerées de potage bouillant et 1 décilitre d'essence de perdreau.

Garniture : Julienne de filets de perdreau et de truffe.

Potage Cambacérès. — Mélanger 1 litre de Velouté Colombine, et 1 litre de Velouté d'écrevisses. Ces deux Veloutés complètement mis au point, c'est-à-dire liés et beurrés.

Garniture : 10 quenelles en farce de pigeon, moulées à la cuiller, fourrées d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la sauce Béchamel serrée, et pochées au moment.

Notice. — Dans sa fameuse lettre à Lady Morgan, Carême porte, contre

l'archi-chancelier du Premier Empire, la grave accusation de lésinerie dans l'ordonnance de sa table.

D'autres historiens, très dignes de créance, ont affirmé au contraire que la table de Cambacérès égalait celle des Tuileries, et que le duc de Parme était à la fois gastronome émérite et amphitryon généreux.

Ce qui est bien certain, c'est que le potage ci-dessus, dont nous respectons scrupuleusement le principe, fut un dérivé des fameux Pigeons Gauthier au Beurre d'écrevisse créés par M. Grandmanche, le chef des cuisines de l'archi-chancelier.

Potage Camélia. — Ajouter à 1 litre de Crème de pois frais, 1 litre de tapioca un peu épais.

Garniture : Julienne de filets de volaille; et julienne de blanc de poireau étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Potage Chabrillan. — Ajouter à 1 litre et demi de Crème de tomate, 1 demi-litre de Consommé au vermicelle.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille au suc d'estragon, pochées au moment.

Potage à la Champenoise. — Mélanger 1 litre un quart de Crème Parmentier et 1 demi-litre de Crème de céleri-rave.

Compléter avec 2 décilitres et demi de brunoise de carotte et de blanc de céleri au Consommé.

Potage à la Chantilly. — Préparer 1 litre trois quarts de Purée Conti complètement terminée et l'additionner, juste au moment de servir, de 2 décilitres et demi de crème fouettée.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille à la crème, pochées au moment.

Potage à la Cherville. — Découper un beau garenne en menus morceaux, après avoir retiré un filet pour la garniture.

Faire sauter vivement au beurre ; saupoudrer de 25 grammes de farine, faire colorer légèrement celle ci, et mouiller d'un décilitre et demi de Champagne, d'autant de Chablis, et trois quarts de litre de Consommé. Condimenter avec : bouquet garni, pincée de thym et de marjolaine ; 50 grammes de champignons de bois comme morilles ou mousserons, et pointe d'ail broyé.

Cuire doucement et à fond ; puis, désosser les morceaux, piler chairs et champignons, allonger la purée avec la sauce et passer à l'étamine.

Mettre au point de consistance avec 3 à 4 décilitres de Consommé, chauffer sans ébullition, et finir avec 75 grammes de beurre et une pointe de Cayenne.

Garniture : Morilles émincées finement et étuvées au beurre; et

le filet réservé poché en dernier lieu et détaillé en fines escalopes.

Potage Chicago. — Ajouter à 1 litre et demi de purée Portugaise, 2 décilitres et demi de Consommé à l'estragon, et 2 décilitres et demi de Consommé aux perles du Japon.

Potage à la Danoise. — Rôtir un canard comme pour Salmis, après avoir prélevé un filet pour les quenelles de la garniture.

Le désosser entièrement ; piler les chairs, y ajouter 5 moyens fonds d'artichauts, cuits, et incorporer la purée qui en résulte à 1 litre de sauce Espagnole de gibier très claire.

Passer à l'étamine ; chauffer sans ébullition, et finir, au dernier moment, avec : 1 décilitre d'essence de canard tirée de la carcasse et des débris, 1 décilitre de Marsala, et 75 grammes de beurre.

Garniture : Petites quenelles de forme cannelée, en farce faite avec le filet réservé ; julienne de champignons.

Potage à la Diane. — Ajouter à 1 litre et demi de Purée de perdreau à consistance de potage (voir *Purée de Gibier*), 4 décilitres d'excellent fonds de gibier clair, et 1 décilitre de Madère réduit.

Garniture : La même que pour le Consommé à la Diane (voir *Série des Consommés*).

Potage Elisa. — Ajouter à 1 litre un quart de Velouté de volaille, lié et beurré, trois quarts de litre de Consommé blanc, 4 cuillerées de chiffonnade d'oseille fondue au beurre, et pluches de cerfeuil.

Potage Fanchette. — Mélanger 1 litre de Velouté d'asperges blanches et 1 litre de Velouté de volaille, liés et beurrés.

Garniture : Feuilles de laitue très légèrement blanchies, épongées, masquées de farce de volaille aux fines herbes, roulées en boudins, pochées et détaillées en rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; petits pois fins, cuits à l'anglaise.

Potage Faubonne. — Mélanger à 1 litre de purée de haricots blancs (Soissonnaise), 1 litre de julienne ordinaire au Consommé blanc. Compléter avec pluches de cerfeuil.

Potage Favori. — Mélanger trois quarts de litre de Velouté d'asperges vertes, 1 demi-litre de Velouté de volaille, et 1 demi-litre de Velouté aux laitues, liés et beurrés. Compléter avec un quart de litre de Consommé blanc.

Garniture : Pointes d'asperges bien vertes, et chiffonnade d'oseille fondue au beurre.

Potage Fontanges. — Ajouter un demi-litre de Consommé blanc à 1 litre et demi de purée de pois frais ; compléter avec 2 cuillerées de chiffonnade d'oseille et pluches de cerfeuil.

Potage Génin. — Émincer le rouge de 4 moyennes carottes, 100 grammes de blancs de poireaux, 1 demi-oignon et 2 blancs de céleri. Étuver le bout au beurre en ajoutant 50 grammes de pelures de champignons.

Mouiller d'un litre de Consommé blanc ; ajouter 250 grammes de tomates pressées et émincées (ou 1 décilitre et demi de purée bien rouge) ; 1 demi-litre de flageolets frais (ou 3 décilitres de purée de flageolets secs, hors saison), et un bouquet garni.

Cuire très doucement ; puis, égoutter les légumes, les broyer au mortier ; allonger la purée avec la cuisson, et passer à l'étamine.

Dépouiller la purée comme à l'ordinaire, et la finir, au moment de servir, avec une liaison de 4 jaunes d'œufs, 2 décilitres de crème, et 125 grammes de beurre.

Compléter avec 2 cuillerées de feuilles d'oseille ciselées, à moitié fondues au beurre, et pluches de cerfeuil.

Nota. — Comme un souvenir et un hommage à la mémoire de Génin, nous avons tenu à faire figurer ici ce potage dont il est le créateur.

A l'origine, Génin l'avait dénommé « Potage national », mais M. Urbain Dubois ayant cru devoir lui attribuer le nom du créateur dans l'ouvrage où il le mentionna, nous faisons comme lui, guidés surtout par le désir de perpétuer le nom du praticien qui fut, pendant un temps, l'âme du mouvement professionnel.

Potage Gentilhomme. — Préparer 1 litre et demi de Purée de perdreau aux lentilles, selon la formule indiquée aux Purées.

Compléter avec : 3 cuillerées d'essence de perdreau, 2 cuillerées de cognac flambé, 4 décilitres d'excellent fonds de gibier à plume, et un filet de jus de citron.

Garniture : Petites quenelles en farce de perdreau, couchées en perles ; perles de truffe.

Potage Germiny. — Faire fondre au beurre 250 grammes de feuilles d'oseille ciselées ; et mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc.

Au moment de servir, ajouter une liaison de 10 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres et demi de crème ; prendre sur le feu

comme une crème anglaise et, quand la liaison est assurée, compléter le potage, hors du feu, avec 150 grammes de beurre et pluches de cerfeuil.

Potage Purée de Grives à l'ancienne. — Faire rôtir au beurre 6 belles grives, et réserver les filets de 4 quand elles sont rôties. Finir de cuire le reste avec 1 litre de Consommé de gibier à plume et 350 grammes de croûtons de pain bis frits au beurre.

Piler finement les grives avec 4 baies de genévrier; ajouter l'élément de liaison et passer à l'étamine. Relâcher la purée avec 2 décilitres et demi de Consommé de gibier ; chauffer sans ébullition, et finir, au moment, avec 2 décilitres de crème et 150 grammes de beurre.

Garniture : Les filets réservés, escalopés, ou détaillés en fine julienne.

Nota. — Les Purées à l'ancienne, de Grouses, de Gelinottes et de Coq de bruyère, se préparent de même.

Potage Purée de Grives à l'Ardennaise. — Faire rôtir au beurre 10 grives, et réserver 8 filets. Finir de cuire le reste avec trois quarts de litre de Consommé et 200 grammes de lentilles.

Piler finement les grives avec les lentilles, délayer la purée avec la cuisson, passer à l'étamine, et la relâcher avec 2 décilitres et demi de Consommé de gibier à plume.

Chauffer sans ébullition, et compléter au moment avec 1 décilitre de fumet de grive au genièvre, et 2 décilitres de crème double.

Garniture : 1 décilitre de groseilles blanches de Bar, soigneusement égouttées de leur sirop ; et les filets réservés, détaillés en julienne.

Potage Jubilée. — Est le Potage Balvet, auquel on a, en Angleterre, attribué la dénomination de « Jubilée », sans en modifier en rien la préparation.

Potage Julienne Darblay. — Préparer un Potage Parmentier clair, dosé à raison de 2 décilitres de purée de pommes de terre pour 1 litre de Consommé blanc. Ajouter 3 fortes cuillerées de julienne ordinaire étuvée au beurre et tombée au Consommé. Finir avec la liaison ordinaire et 60 grammes de beurre au litre.

Nota. — Ce potage est connu aussi sous le nom de *Julienne Champenoise*.
En de nombreux pays du Nord, tous les potages du type « Paysanne » ont pour base un Parmentier clair au lieu de Consommé. Le potage que nous appelons « Julienne Darblay », est le potage Julienne classique, de la cuisine flamande.

Potage Julienne à la Mancelle. — Ajouter 1 demi-litre de purée de marrons à 1 litre et demi de julienne ordinaire tenue très claire.

Garniture : Julienne de filets de perdreau, fraîchement rôti.

Potage Lamballe. — Ajouter à 1 litre de purée de pois frais toute prête, 1 litre de Consommé au tapioca assez épais.

Potage La Vallière. — Mélanger 1 litre un quart de Crème de volaille à trois quarts de litre de Crème de céleri.

Ces deux crèmes complètement au point, c'est-à-dire crémées.

Garniture : Royale de céleri en petits dés; petites profiteroles fourrées à la purée de volaille, servies à part.

Potage Longchamps. — Ajouter à 1 litre et demi de purée de pois frais toute prête : 3 cuillerées de chiffonnade d'oseille, 5 décilitres de Consommé au vermicelle, et pluches de cerfeuil.

Potage Madeleine. — Mélanger : 3 décilitres et demi de purée d'artichauts, 2 décilitres et demi de purée de haricots blancs, 1 décilitre et demi de purée Soubise, et ajouter 1 litre de Consommé de volaille dans lequel on aura fait pocher 70 grammes de sagou.

Compléter au moment avec une liaison ordinaire et 150 grammes de beurre.

Potage à la Mancelle. — Délayer trois quarts de litre de purée de marrons un peu forcée en céleri, avec 1 litre un quart de Consommé de gibier à plume bien clair.

Chauffer sans ébullition, et mettre au point au moment avec une prise de sucre en poudre, une pointe de Cayenne, et 100 grammes de beurre.

Garniture : Les filets d'un perdreau fraîchement rôti, détaillés en fines escalopes.

Potage à la Marigny. — Est exactement le Potage Fontanges, modifié par une adjonction de garniture, composée de : petits pois fins et petits haricots verts détaillés en losanges. Ces deux légumes cuits à l'anglaise et tenus bien verts.

Potage à la Marcilly. — Mélanger trois quarts de litre de crème de pois frais avec la même quantité de crème de volaille, et compléter avec 1 demi-litre de Consommé blanc aux perles du Japon.

Garniture : Petites quenelles en farce de volaille à la crème, couchées en perles, et pochées au moment.

Potage à la Médicis. — Mélanger 1 litre de purée Fontanges, et 1 litre de purée Crécy ; ces deux potages étant complètement mis au point avant le mélange et, ajouter une pincée de pluches de cerfeuil.

Potage à la Mogador. — Préparer 1 litre un quart de Velouté de volaille et y ajouter 4 décilitres de purée de volaille, ou cuire 450 grammes de chair de volaille dans le Velouté, et procéder comme il est expliqué aux Théories préliminaires. Passer à l'étamine, et chauffer sans ébullition.

Finir au moment, avec : 150 grammes de purée de foie gras délayée avec quelques cuillerées du Velouté ; la liaison ordinaire ; et 100 grammes de beurre.

Garniture : Fine julienne de blanc de volaille, langue bien rouge, et truffe.

Potage à la Montespan. — Ajouter à 1 litre et demi de Crème d'asperges blanches (Crème Comtesse) 1 demi-litre de Consommé blanc au tapioca.

Garniture : Petits pois très fins cuits à l'anglaise.

Potage Montorgueil. — Ajouter à 1 litre et demi de Velouté de volaille fini : 2 décilitres et demi de Consommé de volaille ; 2 décilitres et demi de tout petit printanier ; une vingtaine de ronds de feuilles d'oseille, blanchis pendant quelques secondes seulement à l'eau bouillante salée, et pluches de cerfeuil.

Potage à la Navarin — Cuire à l'anglaise trois quarts de litre de petits pois, avec 1 cœur de laitue ciselée, et un petit bouquet de persil.

Égoutter, broyer les pois au mortier, allonger la purée avec 2 décilitres et demi de consommé de volaille, et passer à l'étamine.

Mettre la purée au point avec 1 litre de Consommé de volaille ; chauffer sans ébullition, et finir au moment avec 100 grammes de beurre.

Garniture : Petits pois fins, queues d'écrevisses escalopées, et une forte pincée de persil haché et blanchi.

Potage Petit Duc. — Rôtir 2 bécasses comme pour salmis, après avoir prélevé les filets de l'une pour la garniture.

Après cuisson, retirer les filets de l'autre bécasse, et en faire une royale.

Piler finement le reste ; incorporer la purée à 1 litre et demi de

Velouté de gibier à l'essence de bécasse, tenu clair. Tenir au bain pendant 35 minutes pour le développement du fumet de bécasse ; passer à l'étamine, chauffer sans ébullition, et finir au moment avec : 100 grammes de purée de foie gras délayée avec quelques cuillerées de potage, 100 grammes de beurre, 2 cuillerées de fine champagne flambée, et 3 cuillerées de crème double.

Garniture : Les filets crus réservés, raidis au beurre au dernier instant, et détaillés en fines escalopes ; la royale préparée, détaillée en tout petits dés.

Potage Pierre-le-Grand. — Ajouter à 1 litre un quart de Purée de gelinotte, à point de consistance, trois quarts de litre de Velouté à la purée de champignons.

Garniture : Julienne courte de carotte et de céleri, étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Potage Purée d'oseille et de Vermicelle à la crème. — Faire fondre au beurre 250 grammes de feuilles d'oseille ciselées ; mouiller d'un litre de lait ou de Consommé blanc, selon que le potage est préparé en gras ou en maigre, ajouter 300 grammes de vermicelle ; cuire doucement et à fond.

Passer à l'étamine ; relâcher la purée avec 2 décilitres de lait ou de Consommé ; chauffer sans ébullition, et finir, au moment de servir, avec une liaison de 4 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres de crème.

Potage Purée d'oseille et de Tapioca à la crème. — Procéder exactement comme dans la recette précédente, en remplaçant le vermicelle par 200 grammes de tapioca.

Nota. — Des Potages du même genre peuvent être préparés avec Sagou, Salep, Semoule ; ou bien encore avec Gruau de Sarrasin, d'Avoine, d'Orge, etc. — Ces Potages empruntent à leur élément de liaison une saveur spéciale très agréable ; l'essentiel est que les proportions de l'élément employé soient justement dosées pour donner au potage la consistance d'une crème.

Trop épais, ces potages sont pâteux ; trop clairs, ils sont sans saveur.

Potage Réjane. — Dans un litre de Consommé blanc bouillant, ajouter le blanc d'un demi-poulet taillé en Julienne, et le blanc de 2 poireaux taillé de même et fondu au beurre. Cuire doucement, de manière à ne pas troubler le consommé, pendant 10 minutes ; puis ajouter 100 grammes de pomme de terre taillée en grosse julienne. Achever la cuisson des légumes et servir aussitôt.

Potage à la Rouennaise. — Rôtir un petit canard rouennais comme pour Salmis, en réservant un filet cru pour la garniture.

Désosser le reste, piler les chairs et les ajouter à 1 litre de sauce Espagnole claire, au fumet de canard, additionnée de 2 décilitres et demi d'excellent vin rouge, réduit par ébullition à 1 décilitre.

Laisser finir de cuire doucement pendant 10 minutes ; passer à l'étamine, compléter avec 3 à 4 décilitres de fumet de canard, et relever l'assaisonnement. Chauffer sans laisser bouillir.

D'autre part, sauter rapidement au beurre le foie du canard avec une échalote finement hachée ; le piler finement, en y ajoutant 150 grammes de beurre, et passer au tamis fin ou à l'étamine.

Juste au moment de servir ; mettre le potage au point avec ce Beurre de foie.

Garniture : Le filet réservé, poché au moment, et détaillé en julienne, ou en fines escalopes.

Potage à la Russe. — Mélanger 1 litre de Bisque d'écrevisses et 1 litre de purée Portugaise ; ces deux éléments tout finis.

Nota. — Rien ne justifie la dénomination de ce potage, que nous maintenons simplement parce que l'usage l'a consacrée ; mais nous devions signaler l'arbitraire de cette dénomination.

Potage Sévigné. — Ajouter à 1 litre un quart de Crème de riz complètement finie, trois quarts de litre de Crème de volaille.

Garniture : 1 petite demi-laitue, braisée et parée, par personne ; petites quenelles en farce de volaille.

Potage Saint-Cloud. — Cuire 1 litre de pois très frais, par étuvage, comme il est indiqué à la 2e recette de *Purée de pois frais*, en y ajoutant 2 cœurs de laitues.

Après cuisson, retirer les laitues, broyer les pois au mortier, allonger la purée avec 1 demi-litre de Consommé blanc, passer à l'étamine, et mettre au point avec la quantité de Consommé nécessaire.

Finir au moment avec une pincée de sucre en poudre et 150 grammes de beurre.

Garniture : La laitue de cuisson, ciselée ; croûtons en dés frits au beurre ; et pluches de cerfeuil.

Potage Saint-Hubert. — Préparer 1 litre et demi de purée de Venaison (Chevreuil), selon les procédés et proportions indiqués à la recette *Purée de gibier.* Y ajouter : 1 décilitre et demi de purée de marrons, brute ; 2 décilitres et demi de fonds de gibier clair, et chauffer sans ébullition.

Compléter au dernier moment avec 2 cuillerées de gelée de groseille dissoute, et additionnée de 3 cuillerées de crème double.

Garniture : Julienne de truffe taillée très courte.

Potage Saint-Marceaux. — Préparer : 1° 1 litre et demi de Purée de pois frais prête à servir ; 2° 6 blancs de poireaux, taillés en fine julienne ; laquelle sera étuvée au beurre, tombée au Consommé, et mouillée ensuite de 4 décilitres de Consommé blanc.

Mélanger la julienne de poireaux à la purée de pois, et ajouter une pincée de pluches de cerfeuil.

Potage de Santé. — Ajouter à 1 litre trois quarts de Parmentier très clair, 80 grammes de feuilles d'oseille ciselées et fondues au beurre.

Compléter avec la liaison ordinaire, 150 grammes de beurre, rondelles de flûte en dentelle, et pluches de cerfeuil.

Potage Solférino. — Étuver au beurre : 50 grammes de blanc de poireau ; 100 grammes de carotte, et 100 grammes d'oignon émincé. Mouiller de trois quarts de litre de Consommé ordinaire, et ajouter : 5 tomates (625 grammes) pressées et émincées ; 350 grammes de pommes de terre Hollande, coupées en petits quartiers. Cuire doucement.

Égoutter les légumes et les broyer au mortier ; allonger la purée avec la cuisson et passer à l'étamine. Compléter avec 2 décilitres et demi de Consommé, faire prendre l'ébullition, et dépouiller doucement pendant 10 minutes.

Finir au moment avec 150 grammes de beurre.

Garniture : 2 cuillerées de petites boules de pommes de terre levées à la cuiller ronde unie et cuites à l'anglaise ; 2 cuillerées de haricots verts en losanges, et pluches de cerfeuil.

Potage Sport. — Ajouter à 1 litre et demi de Potage de Santé lié et beurré, 1 demi-litre de Consommé blanc au vermicelle.

Potage Suzon. — Préparer 1 litre trois quarts de Crème de pois frais, un peu claire. Fouetter 1 décilitre et demi de crème, et la mélanger juste au moment de servir dans la Crème de pois.

Garniture : 1 tout petit œuf poché par personne.

Potage Velours. — Mélanger à 1 litre un quart de Purée Crécy toute prête, trois quarts de litre de Consommé au tapioca.

Potage Verneuil. — Mélanger 1 litre de Crème de pois frais, et 1 litre de Crème d'orge ; mises au point.

Garniture : Royale ordinaire aux œufs entiers détaillée en pastilles ; rouge de carotte détaillé de même, traité par étuvage et tombé au Consommé ; champignons cuits, bien blancs, détaillés de même.

Potage à la Vigneronne. — Mélanger : 1 demi-litre de purée de potiron ; un quart de litre de purée Condé ; un quart de litre de purée d'oignons et de blancs de poireaux. Ajouter un litre de Consommé ordinaire.

Garniture : Minces lames de pain bis séchées au four.

Potage Viviane. — Apprêter 2 litres de Crème de volaille selon les procédés et proportions indiqués.

Garniture : Fonds d'artichauts et rouge de carotte en dés, étuvés au beurre et tombés au Consommé ; truffes en dés.

Potage Vuillemot. — Ajouter à 1 litre de sauce Béchamel claire : 5 décilitres de purée de haricots blancs (purée Soissonnaise), et 2 décilitres et demi de Consommé blanc. — Mettre au point avec la liaison ordinaire et 150 grammes de beurre.

Garniture : 2 cuillerées de feuilles d'oseille ciselées et fondues au beurre ; riz en grains, et petits croûtons en dés frits au beurre.

Potage Waldèze. — Ajouter à 1 litre trois quarts de Consommé au tapioca, préparé comme à l'ordinaire : 3 tomates bien rouges, pelées, pressées, coupées en petits dés et pochées au Consommé ; ou 1 décilitre et demi de purée concentrée, très rouge, délayée avec 1 décilitre de Consommé bouillant.

Servir à part 100 grammes de Gruyère et 25 grammes de Parmesan râpés, mélangés.

Potage Windsor. — Blanchir, rafraîchir, et cuire dans une Mirepoix au vin blanc, 2 petits pieds de veau désossés.

Préparer d'autre part 1 litre et demi de Crème de riz. L'additionner de la cuisson des pieds passée à la mousseline, et de 3 cuillerées d'infusion d'herbes à Potage tortue.

Au moment de servir relever légèrement au Cayenne, et compléter avec la liaison, dans les proportions ordinaires et 150 grammes de beurre.

Garniture : 3 cuillerées de julienne de pied de veau ; petites quenelles de forme cannelée, faites avec un appareil composé de deux tiers de purée de jaunes d'œufs, et un tiers de farce de volaille.

Potage Xavier. — Apprêter 1 litre trois quarts de Crème de riz, selon les procédés indiqués.

Compléter au moment avec une liaison de 4 jaunes d'œufs délayée avec 2 décilitres de crème, et 175 grammes de beurre.

Garniture : Royale à l'essence de volaille détaillée en petits dés.

SÉRIE DES SOUPES ET POTAGES DE LÉGUMES

Proportions établies pour 1 service.

Observation :

1° Les légumes de la plupart des potages dont la Paysanne est le type initial, doivent subir d'abord un lent étuvage au beurre ; lequel a pour double but : de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation des légumes ; d'obtenir le maximum de leur arôme dont le beurre s'imprègne. D'autres doivent, au contraire, afin de conserver le caractère originel de leur provenance, être traités immédiatement par le mouillement.

2° Sauf pour quelques-uns de ces potages, la précision mathématique dans le dosage de leurs éléments, n'est pas de rigueur absolue ; et nous établirons simplement, en ce qui les concerne, que le poids total *du*, ou *des* légumes crus de base qu'ils comportent, peut être fixé moyennement à 600 grammes par litre et demi de mouillement.

Ce poids peut être diminué de 100 grammes dans les potages qui s'additionnent d'une garniture complémentaire, comme pâtes d'Italie, vermicelle, riz, etc.

Soupe à l'Albigeoise. — Marquer une marmite avec : gîte de bœuf, rondin de veau, une tranche et une crosse de jambon cru, saucisson sec, et confit d'oie. Mouiller à l'eau froide, assaisonner en raison de la salaison du jambon et mettre en ébullition.

Ajouter une petite garniture de carotte, navet, poireau, chou, émincés en paysanne ; quelques feuilles de laitue ciselées, et des féverolles en quantité un peu plus grande que celle de chacun des autres légumes : celles-ci représentant l'élément dominant de la garniture. — Laisser cuire très doucement, comme une Potée quelconque.

Servir avec de minces aiguillettes de confit d'oie, et des lames de pain de ménage.

Soupe au Cresson Alénois. — Cuire vivement à l'eau salée 500 grammes de pommes de terre coupées en quartiers. Aussitôt cuites, les broyer simplement au fouet ; ajouter à la purée 1 litre et demi de lait bouilli, assaisonner de 15 grammes de sel, compléter avec 100 grammes de cresson alénois effeuillé, et laisser cuire pendant 5 à 6 minutes.

Mettre au point, et hors du feu, avec 100 grammes de beurre, et pluches de cerfeuil.

Soupe de Choucroute à l'Alsacienne. — Blanchir 500 grammes de choucroute fraîche bien lavée et pressée : égoutter, rafraîchir, presser, et hacher légèrement. Étuver cette choucroute au beurre avec 1 gros oignon haché, saupoudrer d'une petite cuillerée de farine (15 grammes), mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc, et cuire doucement pendant 40 minutes.

Garniture : Toutes petites quenelles de pommes de terre pochées au moment.

Soupe à l'Ardennaise. — Émincer 500 grammes d'endives et les étuver au beurre avec une moyenne pomme de terre, et 2 blancs de poireaux émincés également. Mouiller avec 1 litre trois quarts de lait bouilli, assaisonner de 15 grammes de sel, et laisser cuire doucement.

Finir au moment, avec 100 grammes de beurre, et ajouter de minces rondelles de flûte en servant.

Soupe à l'Auvergnate. — Préparer une potée avec : Tête de porc salée mouillée à l'eau froide ; garniture de carotte, navet, poireau, pomme de terre émincés, et cœur de chou ciselé. Ce dernier en quantité un peu plus forte que les autres légumes. Ajouter une demi-poignée de lentilles triées, et laisser cuire très doucement.

Servir avec de très minces lames de pain bis, et un peu de chair de la tête de porc coupée en gros dés.

Soupe à la Beaucaire. — Etuver au beurre une julienne composée de : 300 grammes de cœur de chou blanchi à l'avance ; 3 blancs de poireaux, et 3 blancs de céleri. Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé ordinaire ; ajouter une petite pincée de basilic et de marjolaine broyés, et 6 noisettes de gésiers de poulets, blanchies et détaillées en julienne assez grosse. Laisser cuire doucement.

Garniture : 100 grammes d'orge perlé bien cuit, ou de riz simplement cuit à l'eau salée ; 3 foies de volaille, très finement escalopés, et sautés vivement au beurre au dernier moment.

Envoyer du fromage râpé à part.

Soupe à la Bonne-femme. — Emincer et passer au beurre le blanc de 5 moyens poireaux. Mouiller avec 1 litre trois quarts d'eau tiède ou de Consommé ordinaire ; ajouter 500 grammes de pommes de terre finement émincées en liards, assaisonner de 15 grammes de sel si le mouillement a été fait à l'eau, et cuire doucement.

Mettre au point avec 75 grammes de beurre, et ajouter dans la soupe, en servant, de minces rondelles de flûte en dentelle.

NOTA. — Le mouillement au lait est facultatif.

Soupe à la Brabançonne. — Emincer 300 grammes de carotte, navet, poireau et oignon, comme pour la « Soupe à la Fermière » ; faire revenir doucement ces légumes au beurre : mouiller d'un litre et demi de lait bouilli, ajouter 300 grammes d'endives blanchies, ciselées, et étuvées au beurre ; assaisonner de 15 grammes de sel, et compléter la cuisson doucement.

En servant, ajouter dans la soupe, quelques morceaux de Biscotte de Bruxelles.

Soupe à la Brésilienne. — Etuver au beurre 250 grammes de légumes comme pour la « Soupe Paysanne ». Après étuvage, y ajouter 3 petites tomates, pelées, pressées et hachées, mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire, cuire doucement ; et lier, en dernier lieu, avec 4 décilitres de purée de haricots noirs.

Garniture complémentaire : 3 cuillerées de riz poché, et tenu en grains bien entiers.

Soupe à la Bûcheronne. — Emincer en fine paysanne, et étuver au lard frais haché : 150 grammes de chou-rave, autant de navets et de pommes de terre. Mouiller d'un litre et demi d'eau, assaisonner de 15 grammes de sel, et ajouter de suite 2 décilitres de très petits haricots blancs frais, dans la saison. Hors saison, les remplacer par des haricots-riz cuits, qui se mettent dans la soupe quelques instants avant de servir.

Ajouter dans la soupe, en servant, de minces lames de pain bis séchées au four.

Soupe Cultivateur. — Couper en brunoise assez grosse, et sans chercher la régularité de la coupe, 400 grammes de carotte, navet, blancs de poireaux et oignon. Faire étuver au beurre dou-

cement et assez longuement, et mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire. — A moitié de la cuisson, ajouter 2 petites pommes de terre émincées, et 125 grammes de lard de poitrine maigre sans couenne, détaillé en dés ou en petits lardons, et fortement blanchi.

Ce lard représente la garniture de la soupe.

Soupe à la Dauphinoise. — Emincer en paysanne : 175 grammes de navets, autant de courge, et autant de pomme de terre.

Faire étuver au beurre ; mouiller de trois quarts de litre d'eau et de trois quarts de litre de lait, et assaisonner de 15 grammes de sel. — A mi-cuisson, ajouter 5 ou 6 feuilles ciselées de bette, ou poirée.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, semer dans la soupe 40 grammes de vermicelle moyen.

Ajouter des pluches de cerfeuil en servant.

Soupe de l'Estérel, ou Soupe des Maures. — Passer au beurre 1 oignon ciselé ; mouiller d'un demi-litre de Consommé ou de cuisson de haricots, et ajouter : 150 grammes de chair de potiron en dés, et 2 décilitres de haricots blancs frais, ou 6 cuillerées de haricots cuits. Laisser cuire ; passer au tamis, délayer la purée avec 1 litre de Consommé, et faire prendre l'ébullition.

Ajouter 75 grammes de gros vermicelle, et servir quand celui-ci est bien poché.

Soupe à la Fermière. — Emincer en paysanne et étuver au beurre : 1 carotte, 1 navet, 3 blancs de poireaux, 1 demi-oignon.

Mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire ; faire prendre l'ébullition ; ajouter 125 grammes de cœur de chou pommé émincé, et compléter la cuisson doucement.

Servir avec de minces lames de pain de ménage dans la soupe.

Soupe à la Flamande. — Blanchir 500 grammes de choux de Bruxelles, les égoutter à fond, faire étuver au beurre ; et en réserver une douzaine des plus petits pour la garniture. Broyer le reste dans la casserole ; mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire, ajouter 2 moyennes pommes de terre finement émincées, et finir de cuire doucement.

Comme garniture : Les petits choux réservés, coupés en deux ou en quatre.

Soupe à la Franc-Comtoise. — Emincer en paysanne, et étuver au beurre 3 moyennes pommes de terre et un beau navet.

Quand ces légumes sont étuvés, y ajouter 100 grammes de feuilles d'oseille et de laitue ciselées. Laisser étuver le tout ensemble encore pendant 5 ou 6 minutes; puis mouiller d'un litre trois quarts de lait, et assaisonner de 15 grammes de sel.

Un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dans la soupe 60 grammes de vermicelle, et ajouter des pluches de cerfeuil en servant.

Potage Garbure à la Béarnaise. — Marquer une potée avec lard de poitrine, confit d'oie, navets, pommes de terre, 1 petit quartier de cœur de chou pommé, haricots blancs frais dans la saison, ou secs hors saison ; ajouter également quelques haricots verts, quand c'est possible. Mouiller à l'eau, saler très peu, et cuire tout doucement pendant 3 heures.

Dresser les légumes dans une cocotte en terre, en les alternant de petits morceaux de lard et de confit; couvrir de rondelles de flûte saupoudrées de fromage râpé et gratinées, arroser de quelques cuillerées de bouillon un peu gras, et faire mitonner doucement pendant un quart d'heure.

Verser le bouillon de la potée dans la soupière, et envoyer en même temps la cocotte de légumes.

Potage Garbure-Cooper. — Faire blondir au beurre, et très doucement, 3 gros oignons finement émincés. Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc; laisser cuire pendant 10 minutes, et passer au chinois, dans une soupière à bords bas, et en pressant l'oignon pour en obtenir la purée.

Garnir la surface de rondelles de flûte; saupoudrer assez abondamment de fromage râpé, arroser de beurre fondu, faire gratiner vivement, et servir aussitôt.

Potage Garbure Crécy. — Emincer 250 grammes de rouge de carotte, assaisonner de sel et de sucre, et étuver au beurre jusqu'à cuisson complète. Réduire ensuite à consistance voulue pour en garnir des croûtons ronds frits au beurre.

Saupoudrer la surface des croûtons de fromage râpé ; faire gratiner, dresser en cocotte, arroser de fonds de potage un peu gras, et mettre à mitonner à l'étuve pendant un quart d'heure.

Servir en même temps la quantité nécessaire de Consommé.

Potage Garbure Dauphinoise. — Emincer et étuver au beurre : 1 petit oignon, 1 pomme de terre, et 150 grammes de courge. Mouiller d'un litre d'eau, ajouter 6 ou 8 feuilles de bette ciselées, 8 grammes de sel, et cuire doucement.

Egoutter ces légumes aussitôt cuits, les broyer au fouet, réduire fortement la purée, et en garnir copieusement des tranches de pain de ménage séchées au four. Saupoudrer de fromage râpé, gratiner, et faire mitonner comme pour la Garbure précédente.

Ajouter à la cuisson des légumes la quantité de lait nécessaire pour mettre le potage au point, beurrer légèrement, et envoyer les croûtes gratinées en même temps.

Potage Garbure Fermière. — Mettre dans une cocotte basse 150 grammes de julienne de chou très fine, tombée au Consommé. — La couvrir de lames de pain bis séchées, masquées d'une épaisse couche de purée serrée, préparée avec des carottes et navets de la marmite, saupoudrées de fromage et bien gratinées. Arroser de quelques cuillerées de bouillon un peu gras; faire mitonner à l'étuve comme ci-dessus, et servir avec Consommé à part.

Potage Garbure à la Freneuse. — Emincer et étuver au beurre 2 petits navets et 1 pomme de terre. Compléter la cuisson avec un peu de Consommé, broyer les légumes aussitôt cuits, et les réduire en purée serrée.

Garnir des rondelles de flûte avec cette purée, saupoudrer de fromage râpé ; gratiner, et mitonner comme les autres garbures.

Servir, avec Consommé à part.

Potage Garbure aux Laitues. — Hacher grossièrement 3 laitues bien braisées et légèrement pressées. Avec ce hachis, garnir des croûtes de flûte taillées comme pour croûte au pot; saupoudrer de fromage râpé ; gratiner, et mitonner à l'étuve avec du Consommé un peu gras.

Servir, avec Consommé ordinaire à part.

Potage Garbure à la Limousine. — Blanchir 200 grammes de châtaignes dont l'écorce sera ciselée (ou marrons à défaut) ; les écorcer et les cuire avec du Consommé en y ajoutant 50 grammes de blanc de céleri émincé et un demi-morceau de sucre.

Broyer au fouet ; serrer la purée par réduction, et en garnir des croûtons ronds en pain de ménage séchés au four ; saupoudrer de fromage râpé, gratiner, et mitonner comme ci-dessus.

Servir, avec Consommé ordinaire à part.

Potage Garbure à la Maraîchère. — Emincer, étuver au beurre, et finir de cuire à court mouillement 100 grammes de salsifis, 50 grammes de céleri en branches, 50 grammes de pommes de terre et 1 petit cœur de laitue.

Préparer d'autre part une très fine julienne de blancs de poireaux; l'étuver au beurre, et la mélanger aux légumes passés au tamis et réduits en purée serrée. Avec cet appareil, masquer des croûtons ronds en pain de ménage séchés au four; saupoudrer de fromage râpé, gratiner, et mitonner comme ci-dessus.

Servir, avec Consommé ordinaire à part.

Nota. — Hors saison des salsifis, les proportions des autres légumes sont augmentées en conséquence pour les remplacer, de façon à obtenir la quantité voulue de purée.

Potage Garbure à l'oignon. — Faire revenir au beurre 250 grammes d'oignon finement émincé. Quand il est à moitié coloré, le saupoudrer de 25 grammes de farine, et compléter sa coloration en cuisant la farine jusqu'à obtention d'un roux blond.

Mouiller de 2 litres de Consommé blanc, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Pour la préparation des croûtes gratinées, ces deux modes sont usités :

1° Passer le potage, égoutter l'oignon à fond, le lier avec un peu de sauce Béchamel serrée, et en masquer des rondelles de flûte séchées.

2° Passer l'oignon au tamis; réduire la purée au point voulu, et en masquer les croûtons.

Dans un cas comme dans l'autre, saupoudrer de fromage râpé, gratiner, et mitonner comme ci-dessus; ou bien servir simplement les croûtons gratinés, sans être mitonnés. Le potage à l'oignon peut, facultativement, s'additionner d'un décilitre de lait au litre et, dans ce cas, on diminue d'autant la quantité de Consommé.

Nota. — Dans les services de restaurant, la garbure à l'oignon se gratine aussi en soupière, comme la « Garbure-Cooper » citée plus haut. Dans ce cas, on répartit à la surface des rondelles de flûte, avec l'oignon passé ou non, selon le goût du client; on saupoudre de fromage râpé, et on fait gratiner vivement.

Potage Garbure à la Paysanne. — Préparer 250 grammes de « Paysanne » ordinaire, étuvée à fond, finie de cuire à court-mouillement, broyée au fouet, et serrée par réduction. En masquer des rectangles de pain de ménage frits au beurre; saupoudrer de fromage râpé; gratiner, et mitonner comme ci-dessus.

Servir, avec Consommé ordinaire à part.

Potage Garbure à la Savoyarde. — Emincer 125 grammes de céleri-rave, et le même poids de pomme de terre, oignon, et poireau réunis.

Etuver au beurre; finir la cuisson à court-mouillement; broyer, réduire assez serré, et, avec cette purée, garnir copieusement des lames de pain de seigle séchées. Saupoudrer de fromage râpé, gratiner fortement et servir ces croûtes sur le Consommé.

Nota. — Par le même procédé, toutes les purées peuvent devenir un principe de Garbure, soit sous forme de purée simple, soit sous forme de purée composée.

La Garbure prend toujours le nom de l'élément dominant, quand il s'agit d'une purée composée.

Soupe à la Grand'mère. — Hacher grossièrement : Blanc de poireau, oignon, céleri, chou, pomme de terre, navet, en quantité à peu près égale, soit environ 90 grammes de chaque. Réunir ces légumes dans une casserole avec 1 litre d'eau, 10 grammes de sel, 75 grammes de beurre, et cuire doucement.

A mi-cuisson, ajouter une chiffonnade composée de 75 grammes de feuilles de laitue, d'oseille et d'épinards. Ces derniers en quantité moindre que la laitue et l'oseille.

Un quart d'heure avant de servir, compléter le mouillement avec 1 demi-litre de lait bouillant, et semer dans la soupe 2 cuillerées à bouche de pâtes d'Italie. Beurrer légèrement au moment de servir, et ajouter quelques pluches de cerfeuil.

Potage Hochepot à l'ancienne. — C'est la « Queue de bœuf à la française » dont la préparation a été décrite.

(Voir *Série des Consommés et Potages clairs.*)

Soupe Jeannette. — Émincer en « paysanne » et étuver au beurre, 150 grammes de navets, autant de poireaux, et même quantité de pommes de terre. Mouiller d'un litre de Consommé blanc, et ajouter, pendant le cours de la cuisson, 50 grammes de gros pois frais, et le même poids de haricots verts tronçonnés.

Hors saison, et quand ces légumes sont de conserve, on les ajoute quelques instants avant de servir.

Ajouter également 25 grammes d'oseille ciselée, et autant de *feuilles* de cresson bien frais.

Compléter le mouillement au moment avec 1 demi-litre de lait bouillant, et beurrer légèrement.

Servir avec rondelles de flûte en dentelle et pluches de cerfeuil.

Soupe Julienne à la Russe. — Préparer 1 livre de julienne ordinaire en l'additionnant de 2 racines de persil et de 60 grammes de gribouis trempés, coupés en julienne également. Étuver au beurre; finir de cuire avec 1 litre de Consommé; compléter le

mouillement avec 1 demi-litre de Consommé quand la julienne est cuite, et ajouter finalement 2 décilitres de crème aigre, et une pincée de fenouil haché.

Garniture spéciale : 1° Petits beignets soufflés au jambon ; 2° rissoles de la grosseur d'une noix, garnies à volonté ; 3° tout petits pâtés feuilletés à la russe.

Nota. — Les éléments de cette garniture qui relèvent du traitement par la friture, doivent être frits juste au moment. On peut, à volonté, composer la garniture d'un seul des éléments indiqués, ou de plusieurs. Dans tous les cas, seuls ou panachés, on les sert à part sur serviette, et dressés en bouquets distincts s'il y a plusieurs sortes.

Soupe du Laboureur. — Marquer une petite marmite de campagne avec : 300 grammes de jarret de porc dessalé, 300 grammes de petit salé blanchi, 2 litres et demi d'eau ; 1 moyenne carotte, 1 moyen navet, 2 blancs de poireaux, et 1 demi-oignon émincés grossièrement. Ajouter 1 décilitre de pois cassés, et cuire très doucement pendant 3 heures.

Servir avec petits morceaux du jarret désossé, et de petit salé.

Soupe à la Nevers. — 1° Blanchir, et étuver au beurre presque jusqu'à cuisson complète, 300 grammes de choux de Bruxelles, choisis aussi petits que possible.

2° Émincer, étuver au beurre, et finir de cuire au Consommé 250 grammes de rouge de carotte.

Environ 20 minutes avant de servir, réunir les choux étuvés et l'émincé de carottes ; mouiller d'un litre et demi de Consommé bouillant, ajouter 40 grammes de vermicelle, et finir la cuisson en pochant celui-ci.

Compléter avec des pluches de cerfeuil en servant.

Soupe à la Normande. — Émincer en « paysanne », 1 grosse carotte, 1 pomme de terre Hollande, et 4 poireaux.

Étuver au beurre, mouiller d'un litre de Consommé blanc et cuire doucement.

Ajouter, pendant le cours de la cuisson, 1 décilitre de petits haricots blancs ou de flageolets frais et, hors saison, les remplacer par 3 ou 4 cuillerées de haricots-riz cuits.

Compléter le mouillement au moment avec 1 demi-litre de lait bouillant, et ajouter finalement, hors du feu, 60 grammes de beurre et 2 ou 3 cuillerées de crème.

Soupe à la Palestro. — Préparer d'abord la valeur d'un litre trois quarts de Consommé spécial avec : 2 litres de Consommé ordi-

naire, 3 abatis de volaille, 500 grammes de jambon, 1 petite laitue, 2 tomates bien pressées et coupées en morceaux, 1 bouquet comportant : 1 poireau fendu, 2 branches de céleri, et 6 tiges de cerfeuil.

Laisser cuire tout doucement pendant une heure et demie.

D'autre part : Apprêter 500 grammes de julienne ordinaire, étuvée et tombée au Consommé. La mouiller avec le Consommé préparé, passé, et tiré à clair ; lier avec 20 grammes de fécule délayée à froid, et ajouter : la laitue cuite dans le bouillon, émincée finement ; 2 cuillerées de petits pois frais cuits à l'anglaise, et 2 cuillerées de riz poché. — (Créat. : *V. Morin*).

Soupe à la Paysanne. — Émincer, étuver doucement et longuement au beurre, et finir de cuire avec 1 litre de Consommé : 1 belle carotte, 1 gros navet, 2 blancs de poireaux, 1 branche de céleri, 1 demi-oignon.

Quand ces légumes sont mouillés, ajouter 1 pomme de terre moyenne émincée.

Compléter le mouillement avec 1 demi-litre de Consommé.

Nota. — En principe, « la Soupe Paysanne » peut comporter tous les légumes disponibles, selon la saison. Seule, la chiffonnade de laitue et d'oseille en est exclue, afin d'établir une différence avec les préparations similaires.

Soupe Poireaux et Pommes de terre à la Maraîchère. — Préparer une soupe « Bonne femme », en diminuant de 100 grammes les proportions de légumes, et mouiller au Consommé blanc.

Un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dedans 60 grammes de vermicelle, et y ajouter finalement une chiffonnade composée de 50 grammes de feuilles de laitue et d'oseille, en y comprenant quelques feuilles d'épinards et, quand c'est possible, quelques feuilles de pourpier. Compléter en servant avec des pluches de cerfeuil.

Potée Bourguignonne. — Mettre dans une petite marmite de campagne : 750 grammes de porc du saloir, 300 grammes de jarret de porc frais, 2 litres un quart d'eau, 1 carotte et 1 navet fendus en 4 dans la longueur, 2 petits poireaux émincés, et 300 grammes de chou pommé. Faire cuire très doucement pendant 3 heures au moins.

A mi-cuisson, ajouter 2 moyennes pommes de terre divisées en petits quartiers.

La soupe se trempe avec une partie des légumes, sur de minces lames de pain bis taillées sur le chanteau.

Nota. — Dans la Basse-Bourgogne la potée comprend toujours quelques cervelas à l'ail qui y sont mis en temps utile pour être cuits au moment de servir.

Soupe à la Savoyarde. — Émincer 300 grammes de céleri-rave, et le même poids de pommes de terre, poireaux, et oignons réunis. — Étuver doucement avec lard gras haché finement; mouiller d'un litre d'eau tiède, assaisonner de 15 grammes de sel, et finir la cuisson.

Compléter le mouillement avec 1 demi-litre de lait bouillant; beurrer légèrement au moment, et servir avec de minces lames de pain de seigle, saupoudrées de fromage et gratinées; lesquelles s'ajoutent dans la soupe en envoyant.

Potage Thourins. — Préparer le potage exactement comme il est dit au « Potage Garbure à l'oignon », seulement, le mouiller entièrement au lait, et assaisonner de 25 grammes de sel.

Quelques minutes avant de servir, y ajouter une liaison de 4 jaunes d'œufs, délayée avec 3 décilitres de crème bien fraîche, et beurrer légèrement au moment.

Servir avec rondelles de flûte en dentelle.

Potage Thourins Roumanille. — Préparer le potage comme ci-dessus et, un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dedans, 70 grammes de vermicelle.

Ajouter une liaison dans les mêmes proportions de jaunes et crème que ci-dessus, et servir avec du fromage râpé à part.

Marmite Viennoise. — Mettre en marmite huguenote : 350 grammes de tranches de bœuf, 250 grammes de bœuf fumé et 125 grammes de lard fumé, le tout détaillé en morceaux carrés de 75 grammes environ.

Mouiller de 2 litres un quart d'eau; assaisonner de 20 grammes de sel, faire partir, écumer; tenir ensuite en ébullition douce et réglée.

Au bout d'une heure de cuisson ajouter : 1 petite carotte et un demi-oignon coupés en gros dés ; 2 décilitres et demi de haricots frais ou cuits ; 1 décilitre et demi de pois cassés trempés à l'avance; 2 cuillerées de riz, et 2 cuillerées de gros orge perlé.

Temps de cuisson total : 4 heures à 4 heures et demie.

Cette marmite s'envoie sur table telle quelle, posée sur une serviette pliée disposée sur un plat rond.

Soupe Villageoise. — Émincer finement le blanc de 5 poireaux, et faire revenir assez vivement au beurre.

Mouiller d'un litre et demi de Consommé blanc ; ajouter 300 grammes de cœur de chou pommé, détaillé en julienne fine, *blanchi* assez fortement à l'avance, et compléter la cuisson doucement.

Environ 20 minutes avant de servir, mettre à pocher dans la soupe 75 grammes de vermicelle, et compléter avec pluches de cerfeuil en servant.



SOUPES DE L'ÉCOLE PROVENÇALE

D'APRÈS MORARD, REBOUL ET CAILLAT

Proportions établies pour 10 personnes.

Soupe à l'ail. — Réunir dans une casserole : 2 litres d'eau ; 20 petites gousses d'ail (140 grammes) ; 2 petites branchettes de sauge ; 2 petits clous de girofle ; 25 grammes de sel, et une pincée de poivre.

Faire partir en ébullition, et laisser cuire doucement ensuite pendant un quart d'heure.

D'autre part : Saupoudrer de fromage râpé 20 petites lames de pain ; les passer au four un instant pour fondre le fromage ; puis, dresser les croûtes dans une soupière, et les arroser d'un filet d'huile d'olive. — Passer le bouillon dessus, en pressant légèrement les aromates, et laisser le pain se gonfler pendant 2 minutes avant de servir.

Soupe aïgo-saou. — Réunir dans une casserole : 1 kilo de poissons blancs nettoyés et coupés en morceaux ; 1 petit oignon émincé ; 2 tomates hachées ; 3 moyennes pommes de terre détaillées en petits quartiers ; 1 feuille de laurier ; 2 gousses d'ail ; 1 bouquet composé de 3 branches de persil et d'un fragment de céleri ; 25 grammes de sel ; une bonne pincée de poivre, et 1 litre trois quarts d'eau.

Faire marcher à vive ébullition pendant 20 minutes.

Verser le bouillon sur des tranches de pain mises dans la soupière, arrosées d'un filet d'huile d'olive et poivrées. — Servir le poisson à part avec accompagnement d'aïoli ou de *rouille.*

NOTA. — La *rouille* est un genre d'aïoli qui s'obtient ainsi : Piler au mortier 1 gousse d'ail avec 1 piment rouge d'Espagne ; ajouter gros comme une noix de mie de pain trempée et exprimée ; mélanger, et verser sur le tout, petit à petit, quelques cuillerées d'huile d'olive, sans cesser de faire tournoyer le pilon dans le mortier pour bien amalgamer le tout, et assurer la liaison de la sauce.

Ajouter finalement quelques cuillerées à bouche de bouillon du poisson.

Pour l'aïoli, Voir *Série des Sauces froides, chapitre des Sauces.*

Soupe aïgo à la Ménagère. — Faire blondir à l'huile 3 blancs de poireaux et 1 oignon émincés.

Ajouter : 2 petites tomates pressées et hachées ; 4 gousses d'ail broyées ; un peu de fenouil ; 1 bouquet garni ; 1 petit morceau d'écorce d'orange sèche ; une pincée de safran en poudre ; 3 pommes de terre émincées ; 18 grammes de sel ; une pincée de poivre ; et 1 litre trois quarts d'eau.

Faire partir vivement, et tenir en ébullition pendant un quart d'heure.

Dans ce bouillon, pocher des œufs bien frais, à raison d'un œuf par personne.

Retirer ensuite bouquet et écorce d'orange, et arroser de bouillon des tranches de pain épaisses dressées sur un plat.

Sur un autre plat, dresser les pommes de terre ; disposer les œufs pochés dessus, et saupoudrer de persil haché.

Envoyer à part le reste de la soupe.

(*Méthode des ménagères provençales.*)

Soupe aïgo bouido, ou **Soupe à l'eau bouillie.** — Réunir dans une casserole : 2 litres d'eau, 25 grammes de sel marin 12 gousses d'ail broyées ; un brin de sauge ; 1 décilitre d'huile, et une pincée de poivre.

Faire bouillir pendant 7 à 8 minutes, et verser sur des tranches de pain disposées dans la soupière, et saupoudrées de persil haché.

Soupe aïgo bouido aux Œufs pochés. — Mettre 2 litres d'eau à bouillir pendant un quart d'heure, avec 3 décilitres d'huile ; 20 grammes de sel, une pincée de poivre ; 8 gousses d'ail ; fragments de thym, de laurier et de sauge ; et une pincée de feuilles de persil.

Pocher 10 œufs dans ce bouillon ; les dresser sur des tranches de pain disposées dans un plat et arroser avec le bouillon.

Soupe de Mariage. — Préparer une marmite avec 1 kilo de culotte de bœuf; 1 kilo de gigot de mouton; 1 grosse poule, et 4 litres et demi d'eau.

Assaisonnement, garniture, et cuisson comme pour une marmite ordinaire.

Pour préparer la soupe : Passer le bouillon, y ajouter 65 grammes de riz et une petite prise de safran en poudre par litre de bouillon; et laisser cuire doucement pendant 35 à 40 minutes,

La caractéristique de cette soupe est d'être très épaisse, et le riz bien cuit.

SÉRIES DES POTAGES ET SOUPES ÉTRANGERS

Proportions établies pour 1 service.

Potage Batwinia (*Potage froid russe*). — Ciseler 350 grammes de feuilles d'épinards ; 250 grammes de feuilles d'oseille et 250 grammes de feuilles de betterave. Rassembler le tout dans une casserole avec 100 grammes de beurre ; faire fondre doucement et passer au tamis fin.

Diluer cette purée avec 1 litre un quart de vin blanc aigrelet ; ajouter 12 grammes de sel ; 10 grammes de sucre ; 150 grammes d'agoursis, ou de concombres coupés en dés ; une pincée de cerfeuil et autant d'estragon hachés ; et 10 grammes d'échalotes finement hachées.

Servir avec de petits morceaux de glace dans le potage.

Potage Bortsch Polonais (*Potage russe*). — Apprêter une julienne composée de : 300 grammes de betterave ; 2 poireaux ; 1 oignon moyen ; 200 grammes de chou pommé ; 1 racine de persil, et 1 branche de céleri.

Étuver doucement au beurre ; mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc, et 3 cuillerées de jus de betterave râpée. Ajouter 1 petit bouquet de fenouil et de marjolaine ; 750 grammes de poitrine de bœuf blanchie ; 1 tout petit canard à moitié rôti ; et cuire doucement.

Pour servir : Détailler le bœuf en dés, et la poitrine du canard en escalopes.

Finir le potage avec 1 cuillerée d'essence de gribouis ; 2 cuillerées de jus de betterave râpée ; 1 demi-cuillerée de fenouil et de persil, hachés et blanchis.

Remettre dés de bœuf et escalopes de canard dans le potage avec 10 saucisses chipolatas, grillées, et dépouillées.

Servir à part une saucière de crème aigre.

Nota. — On peut remplacer les chipolatas, par de tout petits pâtés à la farce de canard, qui sont dressés sur serviette, et envoyés en même temps que le potage.

Potage Bortsch Koop (*Potage russe*). — Préparer une julienne composée de : 2 carottes ; 3 poireaux ; 1 oignon moyen et 2 branches de céleri.

Étuver au beurre et mouiller comme le Bortsch polonais, ajouter un bouquet de fenouil et de marjolaine, 750 grammes de poitrine de bœuf crue découpée en dés, et 4 cous de volaille tronçonnés.

Ce Bortsch ne comporte pas de canard.

La cuisson étant à point, passer le bouillon à la serviette. (La julienne ne se sert pas.) Jeter dans le bouillon passé, 50 grammes de betterave bien rouge, finement émincée. Faire ébullitionner doucement pendant un quart d'heure et passer à nouveau.

Garniture à part : Petits pâtés chauds garnis de farce gratin, et galettes de Kache.

Potage Camaro à la Brésilienne. — Mettre en petite marmite : 1 poule du poids d'un kilo 250, étant vidée ; 2 litres un quart d'eau ; 15 grammes de sel. — Faire partir en ébullition ; écumer et ajouter, 20 minutes après, un bouquet de persil et de cerfeuil ; 1 petit oignon ; et 60 grammes de riz.

Cuire doucement pendant 3 heures et demie, et servir tel quel.

Potage de mouton à la Grecque. — Délayer 4 décilitres de purée de pois frais brute, ou de purée de pois cassés hors saison, avec 1 litre et demi de Consommé blanc ; et tenir en dépouillement pendant 10 minutes.

En servant, ajouter comme garniture : 375 grammes de poitrine de mouton bouillie, détaillée en gros dés, et 1 décilitre et demi de Brunoise, tombée au bouillon de mouton.

Potage Hochepot à la Flamande. — Mettre en marmite : 300 grammes d'oreille, 600 grammes de pieds et 125 grammes de queue de porc, 250 grammes de lard salé 600 grammes de poitrine de bœuf ; 600 grammes d'épaule et poitrine de mouton, par moitié.

Mouiller de 2 litres et demi d'eau, assaisonner de 12 grammes de sel, faire partir en ébullition, écumer, et cuire doucement.

Au bout de 2 heures, ajouter une garniture composée de : 200 grammes de carottes, 200 grammes de chou pommé, 1 oignon moyen, 4 blancs de poireaux, et 3 moyennes pommes de terre ; tous ces légumes émincés grossièrement.

Compter, au total, 4 heures de cuisson lente.

Pour servir : 1° Le bouillon en soupière, avec quelques légumes ;

2° Le reste des légumes et les viandes à part, sur un plat, avec 10 saucisses chipolatas pochées.

NOTA. — Cette préparation équivaut à l'*olla-podrida* Espagnole, et correspond à *l'oille* de l'ancienne cuisine française.

Potage Hongrois. — Faire revenir au beurre 400 grammes de faux-filet coupé en gros dés, en y ajoutant 1 gros oignon haché.

Assaisonner et condimenter de : une pincée de Paprika, une petite pincée de sel fin, 3 grammes de kummel, et gros comme un petit haricot d'ail broyé.

Saupoudrer de 15 grammes de farine ; cuire celle-ci un instant, et mouiller d'un litre trois quarts de Consommé ordinaire. Faire partir en ébullition, et cuire doucement ensuite.

Au bout d'une heure de cuisson, ajouter 2 moyennes pommes de terre Hollande détaillées en dés.

Temps total de cuisson très lente : 3 heures et demie.

En servant, compléter avec 2 cuillerées de petits croûtons en dés, frits au beurre.

Potage Lithuanien (*Potage russe*). — Apprêter 1 litre trois quarts de Parmentier très clair, avec 2 décilitres et demi de purée brute délayée avec 1 litre et demi de Consommé blanc.

Ajouter 150 grammes de cœur de céleri détaillé en grosse julienne, presque cuite par étuvage au beurre. Faire prendre l'ébullition, et finir de cuire la julienne tout doucement pendant 35 à 40 minutes ; tout en dépouillant le potage pendant ce temps.

Compléter au dernier moment avec 2 cuillerées d'oseille fondue au beurre, et 1 décilitre et demi de crème aigre.

Garniture : Petits rectangles de lard maigre fumé et cuit ; saucisses chipolatas pochées ; et petits œufs frits dont on aura supprimé les deux tiers du blanc.

Potage Livonien aux Kloskis. — Faire fondre dans 50 grammes de beurre : 1 oignon moyen haché, et 50 grammes d'oseille ciselée.

Ajouter 500 grammes d'épinards blanchis et pressés (lesquels, étant crus, représentent un poids de 750 grammes) ; passer le tout ensemble au beurre pendant quelques minutes ; puis, additionner ces herbes de 4 décilitres de sauce Béchamel, et cuire doucement pendant un quart d'heure.

Passer à l'étamine ; délayer la purée avec 1 litre de Consommé blanc, et faire dépouiller pendant 20 minutes.

Finir le potage au moment, avec 1 décilitre de crème, et 60 grammes de beurre.

Garniture : 20 kloskis, et une pincée de pluches de cerfeuil.

Appareil des kloskis : Mélanger à 200 grammes de pâte à choux commune, sans sucre : 2 échalotes finement hachées, blanchies et pressées ; 25 grammes de jambon cuit, bien maigre, et haché ; 25 grammes de tout petits croûtons en dés, frits au beurre.

Diviser l'appareil en parties du poids de 12 grammes, en les moulant du doigt en forme de petites billes. Les jeter au fur et à mesure dans un sautoir d'eau bouillante salée, et leur donner 20 minutes de pochage.

Ces kloskis doivent, naturellement, être mis à pocher en temps utile pour être prêts juste au moment de servir.

Potage Mock-Turtle (*ou Fausse Tortue*). — Pour la généralité des praticiens, ce potage est un fonds brun légèrement tomaté, dont la condimentation est forcée en céleri et champignons, et qui est additionné finalement d'une infusion d'herbes à tortue.

Carême a posé le principe de ce potage, qu'il appelle *Tortue à la française*, en lui donnant, comme base de mouillement, de la cuisson de tête de veau bien claire.

Comme liaison : de l'Espagnole travaillée, à raison de 2 décilitres et demi par litre de mouillement.

Comme condimentation et aromatisation : céleri, champignons, persil, thym, laurier.

Comme aromatisation spéciale : basilic, romarin et marjolaine.

Ces aromates spéciaux ne doivent s'employer qu'à dose très minime ; soit 2 grammes au litre de potage.

Le procédé de Suzanne, le vulgarisateur des recettes de la Cuisine anglaise, est à peu près le même ; sauf qu'il indique la liaison au roux et à l'arrow-root.

La mise au point de ce potage se fait avec 5 centilitres de Madère au litre de potage, et il doit être tenu un peu relevé en Cayenne.

Sa garniture comporte : 1° Des rondelles de peau de tête de veau, levées à l'emporte-pièce du diamètre d'un sou ; 2° de petites quenelles faites avec un appareil de jaunes d'œufs durs broyés, liés avec la quantité voulue de farce ordinaire, et moulées à la petite cuiller.

Potage Mutton-broth (*Potage anglais*). — Détailler en grosse brunoise : 1 carotte, 1 petit navet, 2 blancs de poireaux,

1 branche de céleri, et un demi-oignon. Étuver au beurre ; mouiller de 2 litres de Consommé blanc léger, et ajouter :

300 grammes de poitrine et de collet de mouton ; 100 grammes d'orge perlé fortement blanchi.

Laisser cuire tout doucement pendant une heure et demie.

Garniture : Les viandes désossées et détaillées en losanges ; et une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

Potage Olla-Podrida (*Potage Espagnol*). — Préparation analogue au Hochepot flamand, en ajoutant en plus :

375 grammes de jambon cru ; 1 petite perdrix ; et un demi petit poulet.

Comme addition caractéristique et note locale : 375 grammes de pois chiches ou *garbanzos ;* 2 petits saucissons dits *Chorizos ;* et 1 belle laitue.

Augmenter le mouillement d'un litre, et donner 6 heures de cuisson lente et bien réglée.

Pour servir : Dresser les viandes sur un plat ; les légumes sur un autre plat ; le bouillon en soupière ; et envoyer le tout en même temps.

Potage Orloff. — Procéder exactement selon la formule du *Bortsch Polonais*, en remplaçant le bœuf par du mouton, pour l'apprêt du fonds et pour la garniture.

Potage Ouka. — Préparer un bouillon de poisson avec : 1 kilo d'esturgeon, ou l'équivalent en tanches et perches ; 750 grammes de parures et arêtes de poisson ; 2 litres un quart d'eau ; 2 décilitres et demi de vin blanc ; 1 racine de persil ; 1 branche de céleri ; un peu de fenouil, 25 grammes d'épluchures de champignons ; et 20 grammes de sel. — Laisser cuire doucement pendant une heure.

D'autre part, apprêter : 1° 10 petites paupiettes de sigui ou lavaret ; 2° 350 grammes de julienne composée de : blanc de céleri, blanc de poireau, et racines de persil en quantité égale.

Étuver cette julienne au beurre et finir de la cuire avec quelques cuillerées de bouillon de poisson.

Passer le bouillon de poisson ; le clarifier avec 125 grammes de caviar pilé et 500 grammes de chair de merlan, et le passer de nouveau à la serviette.

Pocher les paupiettes de sigui dans un petit sautoir avec la quantité voulue de Consommé de poisson.

Pour servir : Ajouter dans le Consommé : julienne, et paupiettes de sigui.

Envoyer à part : une timbale de Kache de sarrasin ; et de tout petits Rastègaïs dressés sur serviette.

Potage Ox-Tail clair. — Marquer en petite marmite : 1 kilo 500 de queues de bœuf tronçonnées et disposées sur fonds d'aromates. Faire suer au four pendant un quart d'heure, et mouiller ensuite avec 2 litres et demi de fonds préparé à l'avance avec 1 kilo 500 d'os gélatineux, mouillés de 3 litres un quart d'eau, et tenus en coction douce pendant 7 à 8 heures.

Cuire doucement les queues pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Clarifier ensuite leur cuisson, passée et bien dégraissée, avec : 500 grammes de viande de bœuf maigre hachée, 2 petits blancs de poireaux émincés, et 1 blanc d'œuf.

Temps nécessaire pour la clarification : 1 heure. — Passer ensuite à la serviette.

Garniture : Les tronçons de queue, à raison d'un par personne, et 2 décilitres de grosse brunoise de carotte, navet et céleri ; étuvée au beurre et tombée au Consommé.

Potage Ox-Tail lié. — Apprêter les queues comme ci-dessus. Passer la cuisson et la lier à raison de 50 grammes de roux brun, et 100 grammes (3 cuillerées) de purée de tomate au litre. Dans ce cas, la clarification du fonds est inutile, mais il est indispensable de dépouiller le potage pendant 25 à 30 minutes.

La garniture est la même que pour l'Ox-tail clair : tronçons de queue et brunoise.

Nota. — En Belgique, comme dans tous les pays du Nord du reste, on lie l'Ox-tail exactement comme le Mock-turtle.

Potage Puchéro (*Potage Espagnol*). — Pot-au-feu à l'espagnole, beaucoup moins abondamment garni que l'Olla-Podrida ; mais ayant comme même caractéristique, une garniture de garbanzos et de chorizos.

Pour servir : Les viandes et les légumes dressés sur des plats séparés, et le bouillon en soupière.

Potage à la Purée de jambon (*Potage russe*). — Détailler en dés 500 grammes de jambon cuit, bien maigre.

Le piler finement et l'additionner de 2 décilitres de purée Soubise brute, et de 2 décilitres de purée de tomate.

Passer à l'étamine ; délayer la purée avec 1 litre et demi de Con-

sommé blanc très peu salé, attendu qu'il y a à tenir compte de la salaison du jambon employé; chauffer sans laisser prendre l'ébullition, et mettre au point avec : une pointe de Cayenne, 50 grammes de beurre, et 1 décilitre et demi de Madère.

Garniture : 2 cuillerées de tout petits croûtons en dés, frits au beurre au moment.

Potage au Rognon de veau (*Potage russe*). — Mettre en dépouillement 2 litres de Velouté de volaille clair, en y ajoutant 2 pincées de pluches de persil et une pincée de fenouil.

Finir au moment avec une liaison de 2 jaunes d'œufs délayée avec 1 décilitre de crème, 2 cuillerées de jus d'agoursis, et passer le potage au chinois.

Garniture : 1 rognon de veau finement émincé, assaisonné de sel et de poivre, sauté rapidement au beurre avec un demi-oignon haché fondu au beurre à l'avance; 1 cuillerée de concombres coupés en losanges; 1 cuillerée de gribouis au vinaigre, émincés; 10 petites olives farcies et pochées au moment; et une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

Potage aux Rognons à l'Anglaise. — Apprêter le fonds du potage exactement comme il est dit à l'article « Soupe aux foies de volaille » (Voir plus loin), en remplaçant la garniture de foies de volaille par une garniture de rognons de mouton ou de veau détaillés en escalopes, et sautés vivement au beurre au dernier moment.

Potage Rossolnick (*Potage russe*). — Apprêter 2 litres de Velouté de volaille léger et l'additionner d'un décilitre de jus de concombres.

Préparer 10 morceaux de racines de persil et autant de morceaux de racines de céleri; tourner ces morceaux en forme de petites carottes nouvelles; et les fendre en croix à la base.

Apprêter également 2 cuillerées de concombres salés taillés en losanges; blanchir fortement tous ces légumes; les ajouter dans le Velouté; et tenir celui-ci en ébullition lente et réglée pendant 40 minutes afin d'opérer le dépouillement en même temps que la cuisson.

Finir le potage au moment, avec : 2 cuillerées de jus de concombres, et une liaison de 2 jaunes d'œufs délayée avec 1 décilitre de crème.

Garniture complémentaire du potage : 20 petites quenelles en farce de volaille, pochées au moment.

Potage Sélianka (*Potage russe*). — Tenir prêt 1 litre trois quarts de Consommé à l'essence de jambon.

L'additionner, au moment de servir, d'une garniture de 200 grammes de choucroute braisée, et d'une cuillerée de pluches de persil, blanchies.

Potage Stschy (*Potage russe*). — Émincer en paysanne : 1 petite carotte, 1 petit navet, 2 blancs de poireaux, 1 branche de céleri, 1 racine de persil, et 250 grammes de chou pommé. — Blanchir et rafraîchir tous ces légumes.

Couper en dés 250 grammes de poitrine de bœuf ; la blanchir pendant 10 minutes et la rafraîchir également.

Rassembler ensuite viande et légumes blanchis dans une petite marmite, avec 2 litres et demi de Consommé léger. Faire partir en ébullition, et cuire doucement pendant 2 heures et demie à 3 heures.

Environ 20 minutes avant de servir, faire la liaison avec 40 grammes de roux blond.

Au moment de servir, régler l'assaisonnement, et compléter avec 1 décilitre de crème aigre et une demi-cuillerée de persil haché et blanchi.

Potage à la Tortue clair (*Turtle-Soup*).

Observation.

A part quelques exceptions, et des circonstances particulières, il est rare que le potage Tortue soit préparé en cuisine. On préfère généralement l'acheter tout prêt, soit frais ou conservé, dans les maisons qui en ont la spécialité, et qui le livrent en d'exceptionnelles conditions de qualité.

Parmi les maisons de Londres qui se sont acquis une juste renommée dans cette préparation, nous devons citer tout particulièrement la maison Pécriaux, dont les produits sont véritablement parfaits.

A moins que l'on n'ait l'emploi de grandes quantités de potage Tortue, il y a avantage incontestable à l'acheter tout prêt ; néanmoins, pour le cas où l'on se trouverait dans l'obligation de le préparer soi-même, nous en donnons la formule la plus simple et la plus pratique.

Détails de l'Opération.

Abatage de la Tortue. — Les Tortues destinées à faire du Potage pèsent ordinairement de 60 à 80 kilos, et elles doivent être choisies grasses et bien vivantes.

Pour tuer la Tortue, on la renverse sur le dos au bord d'une table, la tête dépassant au dehors ; et, au moyen d'un crochet double à boucherie, planté dans la mâchoire d'un côté, et portant

un poids assez lourd de l'autre côté, on oblige la bête à tendre le cou : lequel est rapidement tranché.

Sous la Tortue décapitée, on place un récipient pour recevoir le sang, et on la laisse saigner pendant une heure ou deux. Après quoi, il est procédé au dépècement.

Dépeçage de l'amphibie. — Pour cette opération, on introduit entre la *carapace* (partie bombée) et le *plastron* (partie du dessous), et à la jointure de ces deux parties, la lame d'un fort couteau, de façon à les détacher l'une de l'autre ; puis, la Tortue étant maintenue sur le dos, on retire d'abord toutes les chairs qui adhèrent au plastron.

Celui-ci étant détaché, les ailerons ou nageoires sont enlevés, les intestins retirés et jetés ; et la *graisse verte*, qui est utilisée pour le potage, est soigneusement recueillie et mise de côté. Enfin, les chairs qui adhèrent à la carapace sont détachées à leur tour et tenues en réserve en attendant leur emploi.

Préparation du plastron et de la carapace. — Ces deux parties, qui constituent la charpente osseuse extérieure de la Tortue, *fournissent seules la chair gélatineuse qui est employée comme garniture du potage.*

Pour les préparer, la carapace est sciée en 6 ou 8 morceaux et le plastron en 4 morceaux. Ces morceaux sont mis à blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pour pouvoir en détacher l'écaille.

Celle-ci étant enlevée, les morceaux sont bien rafraîchis ; marqués ensuite en cuisson comme une marmite ordinaire, et avec la même garniture, renforcée seulement d'une petite proportion d'herbes à tortue.

Le temps de cuisson nécessaire est de 5 à 6 heures.

Les morceaux sont alors retirés de la cuisson, et désossés. Les morceaux de chair provenant des carapaces sont rafraîchis, parés avec soin, et détaillés en carrés de 3 à 4 centimètres de côté.

Ce sont donc ces carrés de chair (ou plutôt de cuir si on pouvait employer l'expression) qui, avec la *graisse verte pochée à l'eau salée et escalopée ensuite*, constituent la garniture du potage. — La cuisson des carapaces doit être réservée pour la préparation du potage, comme il va être expliqué.

Apprêt du Potage. — On peut procéder de deux façons, qui donnent d'ailleurs des résultats presque identiques :

1° Marquer une marmite avec les chairs de l'intérieur de la Tortue, et en procédant comme pour la marmite ordinaire ; puis

dédoubler le bouillon qui en a été tiré, avec du Consommé de bœuf très fort et gélatineux ; ainsi que cela se pratique lorsque l'on emploie du potage Tortue de conserve.

C'est, en somme, le procédé le plus pratique, surtout si le potage doit être conservé pendant quelque temps.

2° Marquer une marmite ordinaire avec une quantité de jarret de bœuf égale, en poids, au poids de la chair de Tortue; un demi-pied de veau et 500 grammes de jarret de veau par kilo de bœuf.

Ajouter la chair de l'intérieur de la Tortue à cette marmite ; ou la conserver pour en faire la base de la clarification, dans le cas où l'on jugerait à propos de clarifier le potage : (ce que nous ne conseillons pas).

Les condiments et aromates étant les mêmes dans les deux cas, nous ne décrirons ci-dessous que la première des deux méthodes indiquées.

Cuisson du Potage. — Mettre dans une marmite de grandeur convenable : les chairs de l'intérieur de la Tortue (qu'il ne faut pas confondre avec les chairs de la carapace et du plastron), les os, la tête, et les ailerons ou nageoires. Ces dernières auront dû être blanchies pour pouvoir en retirer les écailles.

Mouiller avec la cuisson de la carapace et du plastron d'abord ; puis, compléter le mouillement avec de l'eau jusqu'à concurrence de 50 litres environ, pour une Tortue du poids brut de 75 kilos ; de façon à obtenir, après la cuisson, de 38 à 40 litres de potage.

Saler à raison de 5 grammes au litre ; porter à l'ébullition, écumer, puis garnir la marmite avec : 6 kilos 500 de poireaux ; 1 kilo de céleri ; 2 kilos d'oignons piqués de 10 clous de girofle ; 1 kilo d'échalotes, et 125 grammes d'ail.

Au bout de 7 heures de cuisson, c'est-à-dire une heure avant de passer le potage dont le temps de cuisson normal est de 8 heures, ajouter à la garniture : 1° 4 zestes de citron ; 2° 1 bottillon d'herbes composé de : 8 grammes de *basilic*, 8 grammes de *marjolaine*, 4 grammes de *sauge*, 4 grammes de *romarin*, 4 grammes de *sarriette*, et 4 grammes de *thym* ; 3° un sachet contenant 250 grammes de *coriandre* et 125 grammes de *poivre en grains*.

Pendant le temps de cuisson indiqué, l'ébullition doit être maintenue lente et régulière.

Finalement, le bouillon est passé à la serviette ; puis on y ajoute les morceaux de chair retirés de la carapace et du plastron ; et le tout est débarrassé dans des pots en grès spéciaux.

Pour servir. — Lorsque ce potage doit être servi, l'assaisonnement est vérifié, et il est additionné finalement de 2 à 3 centilitres de très vieux Madère par litre de potage. — Un verre de *Milk-Punch* par personne doit toujours l'accompagner.

Observation.

La chair de Tortue qui a servi à préparer le potage, n'a pas d'utilisation en cuisine : seules, les nageoires sont parfois servies.

Dans ce cas, elles sont retirées de la marmite aux trois quarts de leur cuisson ; et on achève celle-ci par un braisage au Madère.

Le Milk-Punch.

Proportions pour 1 litre : 3 décilitres et demi de sirop à 17 degrés (2 décilitres et demi d'eau et 125 grammes de sucre) ; 2 petits zestes d'orange, et 2 petits zestes de citron ; 3 décilitres de rhum ; 1 décilitre de kirsch ; 1 décilitre et demi de lait ; le jus de 3 oranges et de 3 citrons.

Préparation : Mettre le sirop en ébullition ; jeter dedans les zestes d'orange et de citron, couvrir, et laisser infuser pendant 10 à 12 minutes. Ajouter alors : le rhum, le kirsch, le lait, le jus des oranges et citrons ; et laisser reposer pendant 3 heures. — Filtrer au dernier moment, et servir très froid.

Potage Tortue lié (*Turtle-soup lié*). — Le potage est le même que celui qui est décrit ci-dessus, lié à raison de 80 grammes de roux blond au litre, ou avec 30 grammes d'arrow-root délayé à froid avec un peu de Consommé.

Potage à la Tortue avec de la conserve. — Quand il est de bonne marque, le potage Tortue de conserve n'exige, pour être parfait, qu'un dédoublement avec du Consommé très fort ; la rectification de l'assaisonnement, et la mise au point finale avec du vieux Madère, comme nous l'avons expliqué plus haut.

Potage à la Tortue sèche. — Pour préparer ce potage, la chair de tortue doit être mise à tremper à l'eau froide pendant au moins 24 heures. On la cuit ensuite comme nous l'avons indiqué pour le plastron et la carapace.

Une fois cuite, on la traite exactement d'après le procédé indiqué pour la tortue fraîche. — Le fonds de cuisson sert à mouiller les viandes avec lesquelles on prépare le consommé spécial, très corsé et gélatineux, auquel on ajoute, au dernier moment, la chair coupée en dés et le Madère.

Potage à la Tortue verte de conserve (*Green Turtle-soup*). — Mettre en petite marmite : 1 tout petit poulet légèrement coloré au four ; 250 grammes de rondin de jarret de veau ; 1 petit oignon piqué d'un demi-clou de girofle ; une demi-racine de persil ; 15 grammes de parures de champignons ; 1 bouquet composé d'un poireau, 1 branchette de céleri, un fragment de thym et de laurier, une pointe de macis, un peu de basilic et un peu de marjolaine.

Mouiller de 2 litres et demi de Consommé ordinaire, faire prendre l'ébullition, et laisser cuire doucement pendant 2 heures.

Passer à la serviette ; ajouter au Consommé 15 grammes de fécule délayée à froid ; mélanger vivement au fouet, assaisonner à point comme sel et faire dépouiller pendant un quart d'heure.

Chauffer au bain une boîte de tortue verte d'un litre ; égoutter les morceaux pour les partager en carrés de 3 centimètres de côté, et les ajouter dans le potage.

Relever celui-ci au Cayenne, et le compléter, au tout dernier instant, avec un filet de Worcestershire-sauce et 1 décilitre de Xérès.

Soupe aux Abatis à l'anglaise (*Giblet-soup*). — Prendre 3 abatis de poulet ; couper les cous en trois morceaux, les gésiers en quatre, et les ailerons en deux. Faire revenir au beurre, saupoudrer de 20 grammes de farine, faire colorer celle-ci, et mouiller d'un litre de Consommé blanc, et d'un demi-litre d'eau. Ajouter un bouquet garni contenant 1 branche de céleri, et cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Les morceaux d'abatis étant cuits, les égoutter, les parer, et les remettre dans une casserole avec 4 cuillerées de riz cuit, et 2 cuillerées de céleri finement émincé et tombé au beurre.

Passer la cuisson des abatis sur cette garniture, et laisser cuire encore, très doucement, pendant un quart d'heure. Relever assez fortement en poivre au moment de servir.

Soupe aux Abatis à l'allemande (*Giblet-soup à l'allemande*). — Détailler les abatis en mêmes proportions que ci-dessus, et réserver les foies qui seront escalopés et mis à pocher 5 minutes avant la fin de cuisson des autres morceaux.

Faire revenir au beurre, et à blanc, les morceaux de cous, gésiers et ailerons ; saupoudrer de 25 grammes de farine ; faire blondir légèrement celle-ci, et mouiller de 2 litres un quart de Consommé blanc préparé comme ci-dessus. — Laisser cuire doucement pendant 1 heure trois quarts.

Retirer les morceaux dans une autre casserole, et y ajouter 1 décilitre et demi d'orge perlé, poché à l'avance.

Dégraisser le fonds ; y mélanger une liaison de 3 jaunes d'œufs et 2 décilitres de crème ; compléter hors du feu, avec 100 grammes de beurre, et passer sur les morceaux d'abatis et leur garniture.

Soupe aux Abatis à l'Irlandaise (*Giblet-soup Irlandais*). — Procéder exactement comme il est expliqué à la « Soupe aux abatis à l'Anglaise », mais ajouter aux morceaux une garniture d'un décilitre et demi de Brunoise, et 1 décilitre d'orge perlé bien cuit.

Nota — Nous avons respecté la tradition en dénommant cette Soupe « à l'Irlandaise ». — Mais, à cause de sa garniture, elle serait plus justement dénommée « à l'Ecossaise ».

Soupe à la Bière (*Cuisine allemande*). — Délayer 175 grammes de roux blond avec 1 litre trois quarts de bière légère. Assaisonner de 12 grammes de sel ; une prise de poivre ; 15 grammes de sucre en poudre ; une petite pincée de cannelle en poudre ; et faire prendre l'ébullition.

Finir au moment avec 2 décilitres et demi de crème double et verser, bouillant, sur des tranches de pain grillé.

Soupe aux Cerises (*Préparation allemande*). — Dénoyauter 750 grammes de petites cerises charnues, et en réserver 75 grammes pour la garniture.

Mettre le reste dans un poêlon d'office avec trois quarts de litre d'eau chaude ; un demi-zeste de citron ; un petit fragment de cannelle, et donner 8 minutes d'ébullition vive.

D'autre part ; faire bouillir dans un poêlon une demi-bouteille de vin de Bordeaux ou de Porto, et y faire infuser la moitié des noyaux broyés au mortier.

Passer les cerises cuites au tamis fin ; diluer la purée avec le jus, et faire la liaison avec 15 grammes de fécule délayée à l'eau froide.

Ajouter 1 cuillerée à bouche de sucre en poudre, les cerises réservées pour garniture, et faire donner 4 minutes d'ébullition.

Finir avec l'infusion de noyaux passée à la mousseline ; verser dans la soupière, et compléter avec quelques biscottes en petits morceaux.

Nota. — On peut remplacer les biscottes par des biscuits à la cuiller.

Soupe Cocky-Leeky. — Cuire un poulet bien en chair avec quelques aromates, et 1 litre trois quarts de fonds de veau léger et limpide.

Préparer une fine julienne avec les blancs de 5 poireaux ; l'étuver au beurre, et finir de la cuire avec la quantité nécessaire de bouillon de poulet.

Pour servir : Tirer à clair le bouillon de cuisson ; y ajouter les chairs de poulet, escalopées, et la julienne de poireaux.

Nota. — On peut, mais c'est chose facultative, servir en même temps une compote de pruneaux.

Soupe aux Foies de volaille à l'anglaise. — Lier 1 litre trois quarts de fonds brun avec 70 grammes de roux blond, et faire prendre l'ébullition. Ajouter 250 grammes de foies de volaille escalopés et raidis au beurre ; laisser cuire pendant un quart d'heure, puis, retirer les foies, les piler vivement et mélanger la purée dans le fonds de potage.

Passer à l'étamine, relever assez fortement en poivre, et finir au dernier moment avec 1 décilitre de bon Madère.

Garniture : 125 grammes de foies de volaille blonds, finement escalopés, et sautés au beurre juste au moment.

Soupe aux boulettes de Foie (*Leberknodeln*). — *Appareil des boulettes ou quenelles :* Couper en petits dés 150 grammes de foie de veau ; assaisonner de sel et poivre, et le sauter vivement avec beurre et huile. Piler, passer au tamis, et travailler la purée dans une terrine pour bien la lisser. Y ajouter : 60 grammes de beurre ramolli en pommade ; 60 grammes d'oignon haché et fondu au beurre ; une demi-cuillerée de persil haché ; 1 œuf et demi battu en omelette, 40 grammes de mie de pain fine très fraîche ; une pincée de sel fin ; une prise de poivre, une petite pincée de Paprika ; et bien mélanger le tout.

Former les quenelles à la cuiller à entremets, et les pocher au Consommé blanc, 15 à 20 minutes avant de servir.

Les égoutter au moment, les mettre dans la soupière, et ajouter 1 litre trois quarts d'excellent Consommé de bœuf.

Soupe à la purée de Foie (*Leber-suppe*). — Tailler, et faire revenir au beurre une Mirepoix composée de : 50 grammes de carotte ; 50 grammes d'oignon ; 60 grammes de lard maigre ; 2 échalotes ; fragments de thym et de laurier.

Ajouter 200 grammes de foie de veau, blond, coupé en dés, et assaisonner de sel, poivre et pointe d'épices. Faire revenir très

vivement ce foie ; puis, mouiller d'un décilitre de vin blanc, 1 décilitre et demi de sauce Espagnole, et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Egoutter alors foie et Mirepoix, et piler finement ; allonger la purée avec la sauce, et passer à l'étamine.

Diluer cette purée avec 1 litre et demi de Consommé ordinaire; faire prendre l'ébullition, laisser bouillir pendant 2 minutes et relever l'assaisonnement.

Garniture : Petits croûtons en dés frits au beurre.

Soupe aux Gombos. — Voir plus loin *Soupe Okra.*

Soupe au Lièvre (*Hare-soup*). — Découper en petits morceaux un devant et une cuisse de lièvre.

Faire revenir au beurre avec une fine Mirepoix de : carotte, oignon, céleri, blanc de poireau, jambon maigre, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Saupoudrer de 30 grammes d'arrow-root; mouiller de 2 litres de Consommé ordinaire, et laisser cuire doucement pendant 2 heures et demie.

Au bout de 2 heures, retirer les morceaux de cuisse ; couper les chairs en petits dés, et les tenir au chaud avec quelques cuillerées de fonds passé dessus.

Dix minutes avant la cuisson complète, ajouter le foie escalopé.

La cuisson étant à point, égoutter les morceaux de lièvre.

Passer le fonds de cuisson, et le mettre en dépouillement pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, désosser les morceaux, piler les chairs et le foie, passer au tamis fin, et mettre la purée qui en résulte dans la soupière.

Pour servir : Juste au moment, compléter le fonds avec la valeur de 3 cuillerées d'infusion de basilic, marjolaine, et romarin ; une pointe de Cayenne, et 60 grammes de beurre, mis hors du feu.

Passer ce fonds au chinois sur la purée de lièvre, et en remuant avec le fouet pour bien la diluer. Ajouter finalement : les croûtons de chairs tenus en réserve, et 3 ou 4 cuillerées de vin de Porto.

Soupe Mille-fanti (*Préparation italienne*). — Réunir dans une terrine 100 grammes de mie de pain fraîche passée au tamis fin ; 50 grammes de Parmesan râpé et 3 œufs battus en omelette, ajoutés petit à petit.

Assaisonner d'un soupçon de poivre et d'une pointe de muscade.

Tenir en ébullition 1 litre trois quarts de Consommé blanc.

Verser l'appareil préparé, dans le Consommé bouillant, petit à petit, et en remuant avec le fouet.

Laisser cuire tout doucement, et à couvert, sur le côté du feu, pendant 7 à 8 minutes.

Au moment de servir, donner un coup de fouet dans la soupe.

Soupe Mille-fanti claire. — Préparer un appareil comme ci-dessus, avec 50 grammes de mie de pain, 25 grammes de Parmesan râpé, et 1 œuf et demi battu en omelette. Assaisonner de même.

Verser cet appareil dans 1 litre trois quarts de Consommé blanc bouillant, petit à petit, et en remuant avec le fouet.

Laisser pocher à couvert pendant 10 minutes, et fouetter légèrement au moment de servir.

Soupe Minestra (*Préparation italienne*). — *Minestra* est le terme générique de toutes les soupes italiennes, mais il désigne principalement la préparation qui est l'équivalent de notre « Soupe à la Paysanne ».

Hacher finement 60 grammes de lard de poitrine frais et y ajouter 40 grammes de lard gras râpé.

Fondre et chauffer ce lard dans une casserole à fond épais; jeter dedans un demi-oignon haché, 2 blancs de poireaux émincés, et faire revenir pendant quelques minutes.

Mouiller d'un litre trois quarts de Consommé blanc léger (ou d'eau, mais assaisonner dans ce cas de 15 grammes de sel).

Ajouter : 1 moyenne carotte; 1 petit navet; 1 branche de céleri et 1 pomme de terre moyenne; émincés en paysanne ou détaillés en grosse brunoise; — 100 grammes de cœur de chou émincé; 2 petites tomates pelées, pressées et hachées.

Au bout de 25 minutes, ajouter encore : 1 décilitre et demi de petits pois frais; 40 grammes de haricots verts cassés en petits morceaux et 100 grammes de riz ou de spaghettis fragmentés. A partir de ce moment, laisser cuire encore pendant 1 heure, et très doucement.

Ajouter au dernier moment : 6 grammes d'ail écrasé, 2 grammes de basilic, et une pincée de pluches de cerfeuil hachés et mélangés à 15 grammes de lard gras râpé.

Nota. — En principe, la Minestra comporte tous les légumes frais disponibles.

Soupe Miss Betsy. — Laver à grande eau 125 grammes d'orge perlé; le mouiller d'un litre un quart de Consommé blanc

et d'un litre d'eau ; ajouter 1 bouquet de persil et cerfeuil avec 1 branche de céleri, laisser cuire doucement pendant 5 heures, en veillant à ce qu'il ne se forme pas de peau à la surface, et que le liquide de cuisson reste bien net.

Lorsque l'orge est cuit, le changer de casserole, et y mélanger 4 cuillerées de purée de tomate épaisse, bien rouge, et passée à la mousseline.

Ce potage ne doit pas être trop épais.

Garniture : 2 pommes Reinette moyennes, pelées, épépinées, détaillées en dés, et cuites au beurre.

Soupe aux boulettes de Moelle (*Marchknodeln*). – *Appareil des boulettes :* Travailler 100 grammes de beurre dans une terrine tiède, et jusqu'à ce qu'il soit en pommade. Ajouter 45 grammes de mie de pain trempée et bien exprimée ; 25 grammes de chapelure blanche fine ; 1 œuf et 2 jaunes ; une demi-cuillerée de persil haché ; une pincée de sel fin, prise de poivre et muscade. — Bien mélanger le tout.

Avec cet appareil, envelopper des rondelles ou des ovales de moelle bien fraîche ; de façon à former des boulettes de la grosseur d'un œuf de pigeon.

Pocher ces boulettes au Consommé blanc, 20 minutes à l'avance.

Les égoutter au moment de servir ; les mettre dans la soupière, et verser dessus 1 litre trois quarts de Consommé de bœuf très fort.

Soupe Mulligatawny. — Découper 1 poulet moyen comme pour fricassée, et le cuire avec : 1 litre trois quarts de Consommé blanc, une demi-carotte et un demi-oignon émincés, 1 bouquet de persil et céleri, et 25 grammes d'épluchures de champignons.

D'autre part ; faire colorer 1 moyen oignon haché avec 50 grammes de beurre ; le saupoudrer de 20 grammes de fécule et d'une cuillerée à café de poudre de Currie ; mouiller avec la cuisson des poulets, et laisser cuire tout doucement pendant 10 minutes.

Passer à l'étamine ; faire dépouiller sur le côté du feu pendant un quart d'heure, et compléter avec 1 décilitre et demi de crème.

Mettre dans la soupière les morceaux de poulet, parés ; et verser le fonds dessus, en le passant au chinois.

Envoyer à part 125 grammes de riz à l'Indienne.

Soupe Okra, ou aux Gombos. — Ceci est une préparation chère aux Américains.

On la sert, soit comme l'indique la formule ; soit chaude ou froide, en tasses, après l'avoir passée.

Faire revenir 1 oignon moyen, haché, dans 60 grammes de beurre sans le laisser colorer ; ajouter 125 grammes de lard maigre frais, ou de jambon maigre cru, coupé en dés moyens.

Laisser revenir encore le tout pendant quelques minutes ; ajouter 500 grammes de chairs de poulet coupées en dés ; et faire bien raidir en remuant souvent.

Mouiller de 2 litres de Consommé blanc de volaille ; faire prendre l'ébullition, et laisser cuire doucement pendant 25 minutes sans couvrir la casserole.

Compléter alors, avec 200 grammes de Gombos émincés en « paysanne » ; 3 tomates moyennes pelées, épépinées et concassées ; continuer la cuisson pendant 25 minutes encore.

Dégraisser la Soupe, vérifier l'assaisonnement et le relever, selon les goûts, de quelques gouttes de Worcestershire-Sauce.

Verser dans la soupière, et ajouter 2 ou 3 cuillerées de riz cuit à l'Indienne.

Soupe au Pistou. — Mettre dans 1 litre et demi d'eau en ébullition : 375 grammes de haricots verts bien en grains et tronçonnés ; 3 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers et émincées ; 2 tomates pelées, pressées et hachées ; 10 grammes de sel.

Aux trois quarts de la cuisson des légumes, ajouter 180 grammes de gros vermicelle, et finir de cuire très doucement ; en raison de l'épaisseur de la préparation dont les éléments tendraient à s'attacher au fond de l'ustensile.

Au dernier moment, piler au mortier 2 petites gousses d'ail avec 4 grammes de basilic et deux demi-tomates pelées, pressées, et grillées. Incorporer à cette pâte, en tout petit filet, 2 cuillerées d'huile, et délayer cette composition avec 2 cuillerées de soupe.

Verser la soupe dans la soupière, et ajouter : 1° l'aillade préparée ci-dessus ; 2° 75 grammes de Gruyère frais râpé.

Nota. — Le Pistou est une préparation de l'École italienne, fort usitée en Provence, il est vrai ; mais par son origine, elle devait être classée ici. La formule que nous donnons a été soigneusement revue, et rectifiée selon des données que nous croyons certaines.

Soupe de Poulet à l'Anglaise (*Chicken-broth*). — Mettre en petite marmite : 1 poulet moyen bien en chair, avec 1 litre trois quarts de Consommé blanc ; 1 bouquet garni comportant une branche de céleri, et 1 petit oignon piqué d'un clou de girofle.

Faire prendre l'ébullition ; écumer, ajouter 100 grammes de riz Patna, et laisser cuire doucement.

Pour servir : Retirer le bouquet et l'oignon ; découper le poulet pour garniture de la soupe, et compléter avec 2 décilitres de Brunoise.

Rahm-suppe. — Délayer 50 grammes de roux blanc avec 1 litre de Consommé blanc, et 1 litre de lait bouilli.

Ajouter : 1 petit bouquet de queues de persil, 3 boules de gros poivre, 1 petit oignon piqué d'un clou de girofle, une petite pincée de Kummel, un soupçon de muscade, et 6 grammes de sel.

Faire dépouiller tout doucement pendant 1 heure.

Au moment de servir ; passer au chinois fin ; lier avec un décilitre et demi de crème aigre, et faire donner une minute d'ébullition.

Servir avec petits croûtons en dés, frits au beurre au moment.



IV

HORS-D'ŒUVRE FROIDS ET CHAUDS

Observation.

Le nom de ces sortes de préparations définit nettement leur rôle dans les menus. Ce sont des accessoires, nullement indispensables et dont la suppression, au besoin, ne pourrait altérer en rien l'harmonie générale du menu. Du moins en ce qui concerne les menus de dîners.

Il s'indique donc qu'ils doivent être représentés par des articles légers, de composition délicate, ne pouvant, dans aucun cas, constituer un mets complet; mais ce que ces articles ont en moins comme volume, doit être compensé par une extrême finesse de goût, et une telle minutie dans le dressage, que celui-ci soit irréprochable.

Ils sont de deux sortes : les Hors-d'œuvre froids et les Hors-d'œuvre chauds, et ils sont absolument différents, tant au point de vue de leur service que de leurs apprêts.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

D'une façon générale, les Hors-d'œuvre froids ne conviennent que pour les repas dont le menu ne comporte pas de potage. Nous avons exposé nos idées à ce sujet dans les *Considérations sur le service des Potages.*

Pourtant, il est souventes fois dérogé à cette règle, notamment dans les Restaurants à la carte.

Mais outre que, dans ces cas, il s'agit le plus souvent de Hors-d'œuvre de luxe, comme : caviar, huîtres, œufs de vanneau, etc., qui n'ont pas autant d'influence sur la dégustation de ce qui suit que les Poissons, Salades, ou Légumes marinés, il est à remarquer que, la plupart du temps, leur emploi n'est qu'un expédient destiné à faire patienter le convive pendant la préparation des articles qu'il a commandés.

L'usage des Hors-d'œuvre froids peut donc, dans ce cas, se justifier jusqu'à un certain point.

Il est seulement regrettable que cet usage ait dégénéré en habitude et que l'on y ait recours dans maintes circonstances, où rien ne le recommande.

Dans la responsabilité de cet abus, on doit faire une large part à l'engouement qui sévit, à une certaine époque, pour les choses de Russie.

On sait que, en Russie, la coutume est de dresser, dans une pièce voisine de la salle à manger, un buffet garni de nombreuses et diverses pâtisseries spéciales, poissons fumés, etc., que les convives dégustent debout, en buvant des liqueurs fortes, en attendant de prendre place à table.

L'ensemble des diverses préparations qui constituent cette sorte de prologue au repas, est désigné sous le nom de *Zakouskis*.

Des amphitryons et des Maîtres d'hôtel, plus zélés que logiques, instaurèrent chez nous la mode des Zakouskis, sans tenir compte de la différence que l'influence des climats établit, entre les races, au point de vue du goût, des habitudes, et des tempéraments.

Il est vrai que, à part de très rares exceptions, les articles servis n'avaient de *Zakouskis* que le nom : ils se composaient tout simplement de Hors-d'œuvre froids ordinaires, servis sur la table même de la salle à manger, ce qui était déjà une entorse donnée au principe.

On finit heureusement par comprendre le ridicule qu'il y avait à affubler d'un nom si étrange (presque barbare), une chose aussi simple et commune que les Hors-d'œuvre froids, et il est bien rare de trouver maintenant, dans les menus, ce vocable russe.

Nous estimons, quant à nous, que les Hors-d'œuvre froids n'ont aucune raison d'être dans un dîner ; que leur emploi est contraire à la logique, et ne peut avoir pour résultat que d'atténuer la saveur des Potages.

Tout au plus, pourrait-on faire une exception en faveur du caviar, dont la saveur de noisette, quand il est bien frais, ne peut

qu'impressionner favorablement le palais ; ainsi que pour certaines huîtres fines, à condition de les accompagner de vins du Rhin ou de Bordeaux blanc très secs. Mais les poissons de toutes sortes et sous toutes les formes, les salades diverses, et les légumes marinés devraient, nous le répétons, être rigoureusement proscrits des menus de dîners.

Tout au contraire, l'usage des Hors-d'œuvre froids est traditionnel pour les déjeuners et, là, ils sont, non seulement nécessaires, mais indispensables.

Leurs combinaisons variées, mises en valeur par un dressage élégant et correct, égaient la table et impressionnent favorablement les convives, dès leur entrée dans la salle à manger.

C'est sans doute la certitude de l'importance qu'ont les Hors-d'œuvre à ce point de vue, qui a fait transférer leur préparation de l'office à la cuisine.

Les résultats de ce changement se sont traduits par une prodigieuse amélioration des Hors-d'œuvre, tant dans leurs préparations et variations que dans leur présentation ; et il n'est peut-être pas de partie de l'art culinaire où, en ces dernières années, le progrès se soit manifesté plus sensiblement.

La variété de ces Hors-d'œuvre est infinie et il est impossible d'indiquer, même approximativement, le nombre de combinaisons qu'un artiste ingénieux peut obtenir dans ce genre, où tous les produits usités en alimentation sont susceptibles de trouver les emplois les plus variés.

Aussi, doit-on proclamer qu'un bon Hors-d'œuvrier est précieux dans une brigade ; car cette partie, pour secondaire qu'elle paraisse, exige des qualités que l'on rencontre assez rarement réunies : goût sûr et éclairé, esprit d'initiative, sens artistique, et savoir professionnel.

Le Hors-d'œuvrier doit faire beau et bon avec peu de chose, et c'est son travail, bien plus que la nature des marchandises qu'il emploie, qui fait la valeur de ses préparations.



SÉRIE DES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Acéto-dolce (*Produit italien*). — Est un composé de petits légumes et fruits divers, d'abord confits au vinaigre et conservés ensuite dans un sirop de moût de muscat et de miel additionné proportionnellement de moutarde.

Ce Hors-d'œuvre se sert tel, et se trouve dans le commerce.

Achards. — Macédoine de légumes sans bases fixes, au vinaigre et à la moutarde.

Produit commercial.

Agoursis. — Sorte de concombres russes salés. — Se détaillent en tranches et se dressent sur raviers.

Allumettes. — Rectangles en demi-feuilletage, ou en rognures de feuilletage, dont les dimensions sont de 7 centimètres de longueur sur 2 centimètres et demi de large et 7 à 8 millimètres d'épaisseur.

Les masquer d'une légère couche de farce de poisson quelconque, relevée au Cayenne ; et les cuire à four doux.

La nature de la farce détermine l'appellation des allumettes.

Allumettes aux Anchois. — Rectangles en demi-feuilletage comme ci-dessus, masqués d'une légère couche de farce de poisson au Beurre d'anchois. Dresser des filets d'anchois sur la farce, soit simplement en longueur, soit en les disposant en grille. Cuire à four doux, en comptant environ 12 minutes de cuisson.

Filets d'Anchois. — Détailler les filets en minces lanières, les mariner à l'huile, et les dresser en quadrille ou en grille.

Décorer selon le goût avec blanc et jaune d'œuf, hachés, persil et câpres; arroser légèrement les filets d'huile. — On peut aussi dresser les filets sur un petit tampon de salade ou de laitue finement ciselée.

Anchois frais marinés. — Les prendre vivants ; les nettoyer et les tenir au sel pendant 2 heures. Les passer ensuite dans de l'huile fumante, simplement pour les raidir ; puis, les mettre dans

une marinade pas trop acidulée, et les mariner pendant 2 ou 3 jours. Servir avec accompagnement de marinade.

Cette préparation est un genre d'Escabèche. (Voir ce mot dans la série.)

Médaillons d'Anchois. — Border de filets d'anchois marinés à l'huile, des rondelles de pommes de terre ou de betterave cuite au four.

Garnir le centre à volonté, soit d'œuf dur haché, de caviar, de purée de laitances, etc.

Paupiettes d'Anchois. — Aplatir légèrement les filets d'anchois, et les masquer d'une purée quelconque de poisson liée à la mayonnaise relevée au Cayenne. Les rouler en paupiettes, et faire, sur chaque paupiette, un point de Beurre d'anchois.

Anchois aux poivrons. — Dresser les filets d'anchois marinés à l'huile en les alternant de lanières de pimentos. Finir avec jaune et blanc d'œuf hachés, persil et câpres, comme les filets d'anchois ordinaires.

Anchois des Tamarins. — Dresser en long, sur ravier, un cordon de pomme de terre cuite, râpée pendant qu'elle est encore tiède.

Assaisonner d'un filet d'huile, de quelques gouttes de vinaigre, et saupoudrer de fines herbes. Entourer de paupiettes d'anchois, préparées comme ci-dessus, avec une olive noire sur chacune.

Anguille fumée de Kiel. — Se sert comme tout poisson fumé, c'est-à-dire divisée en filets.

Anguille au vin blanc et Paprika. — Anguilles moyennes, détaillées en tronçons de 8 centimètres de long, et cuites comme pour matelote au vin blanc avec condimentation au Paprika.

Laisser refroidir dans la cuisson ; diviser ensuite les tronçons en gros filets dans la longueur, dresser, recouvrir avec la cuisson dégraissée, clarifiée, légèrement collée, et laisser prendre au frais.

Artichauts à la Grecque. — Choisir de très petits poivrades, les parer et écourter les feuilles; les blanchir et les rafraîchir, puis les mettre ensuite dans une marinade bouillante ainsi composée :

Soit pour 15 à 20 artichauts : 1 litre d'eau, 1 décilitre et demi d'huile, 10 grammes de sel, et le jus de 3 citrons.

Condimenter avec : fenouil, céleris, coriandre, poivre en grains,

thym et laurier; en dosant les proportions de chacun de ces éléments selon sa force aromatique. Donner 20 minutes de cuisson.

Débarrasser, et laisser refroidir dans la marinade. — Servir bien froid, avec accompagnement de marinade.

Petits fonds d'Artichauts garnis. — Fonds d'artichauts très petits, cuits, marinés à l'huile et au vinaigre, et garnis à volonté : soit de purée de poisson ou de laitance; d'un petit salpicon ou d'une macédoine liés à la sauce Mayonnaise; ou de tout autre élément en rapport.

Barquettes diverses. — Croustades ovales, à bords dentelés, qui se garnissent diversement.

Les Barquettes tiennent une large place dans la série des Hors-d'œuvre froids, et représentent, avec les Tartelettes qui se préparent exactement de même, sauf la différence de forme, le genre classé sous le nom de *Frivolités*.

Pâte pour Tartelettes et Barquettes. — Détremper 500 grammes de farine avec une pincée de sel, 250 grammes de beurre fondu, froid; 1 œuf entier, 2 jaunes, quelques gouttes d'eau. Travailler la pâte le moins possible, la rouler en boule, et la laisser reposer au frais pendant 2 heures.

Avec cette pâte foncer Barquettes ou Tartelettes, et les cuire à blanc, comme de coutume.

Garnitures des Barquettes et des Tartelettes. — Ces garnitures sont à base de Beurres composés, ou à base de gelée.

Le premier genre admet toutes les garnitures de Canapés et autres, que peuvent inspirer le goût et la fantaisie.

Dans le second genre, la garniture est généralement constituée au fond par une couche d'une mousse quelconque, sur laquelle on dispose un élément d'une couleur différente de celle de la mousse, qui est décoré et nappé de gelée bien claire.

Exemple : Garnir le fond des Barquettes ou des Tartelettes d'une couche de mousse rose de crevettes, d'écrevisses ou de homard. Sur cette couche, disposer une huître pochée bien blanche, ou une rondelle d'œuf dur détaillée à l'emporte-pièce cannelé, décorée d'un point de corail de homard au milieu du jaune; ou un losange de filet de sole décoré d'une pluche de cerfeuil, et napper de gelée à hauteur des bords des Barquettes ou des Tartelettes.

On peut ainsi faire une variété considérable de ces Hors-d'œuvre, que le goût et l'idée font deviner, mieux qu'on ne peut les indiquer.

Betterave pour détails. — La choisir ayant la chair bien rouge, et la cuire au four de préférence.

La détailler en tronçons quand elle est bien froide, et façonner ceux-ci en forme de petites caisses, cassolettes, barquettes, etc. ; lesquelles sont garnies à volonté.

Nota. — La betterave fournit un élément précieux pour le décor des Hors-d'œuvre, et on l'emploie dans une infinité de cas.

Betterave en salade. — Betterave cuite au four, et détaillée en julienne quand elle est bien froide. Y ajouter le tiers de son volume d'oignon cuit au four et tenu un peu ferme. Assaisonner à l'huile et au vinaigre, comme une salade ordinaire ; dresser, et saupoudrer de persil et cerfeuil hachés.

Betterave en salade à la Crème. — Préparer comme ci-dessus la julienne de betterave et d'oignon. La mélanger dans un assaisonnement composé de : moutarde française, montée à la crème épaisse et fraîche, relevé de jus de citron, et complété avec sel et poivre dans les proportions convenables.

Beurres pour Hors-d'œuvre. — L'assaisonnement de ces Beurres se fait au moment de leur emploi. Lorsqu'ils sont préparés à l'avance, on doit les tenir au frais dans une terrine, et couverts d'un rond de papier blanc.

Ils servent pour les Canapés, et pour le décor des Hors-d'œuvre.

Pour leur apprêt, voir *Série des Beurres composés, Chapitre des Sauces.*

Beurres-Crèmes pour Hors-d'œuvre. — Une heureuse variante aux Beurres Composés pour Hors-d'œuvre, consiste à leur incorporer, après les avoir suffisamment ramollis, de la crème fraîche nature ou fouettée dans les proportions d'un tiers.

Le beurre ainsi préparé sert à garnir des petites Tartelettes ou des Canapés, en se servant pour cela d'une poche munie d'une douille cannelée. On peut également, avec ce beurre, garnir de minuscules cornets de Saumon fumé, de jambon, de langue, etc. ; lesquels sont dressés sur de petits Canapés spéciaux, sur lesquels on les fixe avec un point du même beurre.

Bigarreaux confits. — Choisir les fruits bien fermes et les préparer en y laissant 2 centimètres de queue. Les mettre en bocal, en disséminant quelques feuilles d'estragon dans la masse ; couvrir avec du vinaigre bouilli additionné de 8 grammes de sel

au litre, et laisser macérer pendant 15 à 20 jours. — Servir sur raviers avec quelques cuillerées de marinade.

Bœuf fumé de Hambourg. — Se détaille en lames très minces qui sont roulées en cornets, ou dressées au naturel. Servir bien froid.

Canapés. — Les Canapés, ou Toasts, qu'il faut bien différencier des tartines, se font en pain de mie, de formes diverses, qui n'ont rien de précis, et leur épaisseur ne doit pas dépasser un demi-centimètre. Ils sont frits au beurre clarifié ou grillés ; mais grillés le plus souvent.

Leur garniture peut ne comporter qu'un seul élément, comme elle peut, sans infraction à la règle, en réunir plusieurs, à condition que la combinaison soit harmonieuse. Mais la garniture par excellence des Canapés, est le beurre très frais, additionné d'une purée, ou d'un hachis très fin de viande, volaille, crustacés, poisson, fromage, etc. — Quelle que soit la garniture destinée aux Canapés ou Toasts, et lors même que le beurre ne saurait entrer logiquement dans la composition de cette garniture, comme quand il s'agit de poissons marinés, anchois, filets de harengs, etc. ; il est recommandable de beurrer copieusement le Toast pendant qu'il est encore chaud, afin de le conserver moelleux.

Nous conseillons de garnir les Canapés à la poche munie d'une douille cannelée, chaque fois que la garniture est une purée, c'est-à-dire un beurre composé. — Cette méthode est à la fois propre, expéditive, et permet de réaliser toutes les fantaisies de dressage.

Canapés à l'Amiral. — *Forme ovale dentelée :* Masqués au Beurre de crevette, bordés de queues de crevettes, et le centre garni d'œufs de langouste égrenés.

Canapés d'Anchois. — *Forme losange :* Légèrement masqués de Beurre d'anchois, bordés d'un petit cordon du même Beurre, et garnis de filets d'anchois dressés en grille, avec œuf haché.

Canapés à l'Arlequine. — *Forme à volonté :* Bordés de cordons de beurre de nuance différente, avec garniture bariolée au milieu, pour justifier l'appellation.

Canapés au Caviar. — *Forme ronde :* Masqués de Beurre de caviar et bordés d'un petit cordon de beurre frais ramolli, couché au cornet muni d'une fine douille cannelée Caviar frais au milieu, et oignon haché très fin à part.

Canapés aux Crevettes. — *Forme ronde :* Masqués de Beurre de crevette bien rose et entourés d'un cordon du même. Le milieu garni d'une rosace de queues de crevettes avec une câpre au milieu de la rosace.

Canapés City. — *Forme ronde :* Masqués d'une couche épaisse de la composition suivante : 125 grammes de beurre frais ramolli, 60 grammes de Gruyère frais et autant de Parmesan râpés ; une demi-cuillerée de crème épaisse ; une prise de sel fin et une pointe de Cayenne. Couvrir cet appareil avec deux demi-circonférences représentant la grandeur du Canapé ; et faites : l'une sur une rondelle coupée très mince de saucisson de Lyon, l'autre sur une rondelle de fromage de Gruyère.

Canapés à la Danoise. — Chauffer simplement une tranche de pain noir coupée de l'épaisseur ordinaire ; la masquer de Beurre de raifort, et recouvrir celui-ci de minces bandes de saumon fumé, en les alternant de filets de harengs marinés au vin blanc, et de cordons de Caviar. Détailler ensuite cette tranche garnie avec un emporte-pièce uni, ovale, bien tranchant.

Canapés d'Écrevisses. — *Forme croissant :* Masqués au Beurre d'écrevisse et bordés d'un cordon de beurre frais ; garnir d'une belle queue d'écrevisse coupée dans la longueur, en rapprochant les deux moitiés du côté épais.

Canapés de Homard. — *Forme carrée :* Masqués de Beurre de homard et bordés d'un cordon d'œuf dur haché finement et lié à la Mayonnaise. Le milieu garni de fine julienne d'escalopes de homard.

Canapés au Gibier. — *Forme rectangle :* Masqués au beurre frais assaisonné et relevé au Cayenne, et garnis de chair de gibier quelconque, détaillée en tranches très minces ; ou râpée, ce qui est préférable.

Canapés à l'Écarlate. — Garnir une bande de pain de mie grillée d'une couche de beurre moutardé, dont l'épaisseur sera moitié de celle de la bande. Recouvrir le beurre de très minces tranches de langue salée, bien rouge ; laisser raffermir le beurre, puis, détailler avec un emporte-pièce, forme étoile, trempé dans l'eau bouillante. Un point cannelé de beurre moutardé sur le milieu de chaque étoile.

Canapés Lucile. — *Forme ovale unie :* Masqués de beurre moutardé, bordés d'un cordon de langue bien rouge râpée, et le milieu garni de blanc de volaille haché.

Canapés au Poisson. — *Forme carrée :* Masqués au Beurre de laitance ; bordés d'un cordon de beurre rose, et le milieu garni de chair de turbot, ou de filets de soles, hachés.

Canapés Printaniers. — *Forme ronde :* Masqués au Beurre de Montpellier, bordés de jaune d'œuf dur haché ; le milieu garni de feuilles de cresson alénois, ou de toutes petites feuilles de cresson d'eau.

Canapés Rochelais. — *Forme ronde :* Masqués au beurre de laitances et bordés d'un cordon de Beurre d'écrevisse.

Au milieu, une belle huître, à peine raidie au vin blanc.

Carolines diverses. — Ce sont de petits éclairs en pâte à choux sans sucre, fourrés d'une purée quelconque ; soit purée de volaille, de langue, de gibier, de foie gras, etc. Ces Carolines sont ensuite nappées d'une sauce Chaud-froid correspondant à la garniture intérieure, et lustrées à la gelée Elles servent aussi comme bordure de base de certaines Entrées froides, comme : Aspics, Pains, Mousses, etc.

Caviar. — Se sert en ustensile spécial, avec glace autour, et s'accompagne de *Blinis* et de minces tartines en pain de seigle beurrées. (Pour *Blinis*, voir *Série des Hors-d'œuvre chauds*.)

Nota. — Le Caviar, et nous entendons par là le Caviar d'excellente qualité à gros grains transparents et de couleur claire, est le meilleur des Hors-d'œuvre. Parfois, on l'accompagne d'oignon haché très fin : méthode à déconseiller absolument, car le Caviar frais, dont la saveur est parfaite, n'a besoin d'aucun condiment d'appui.

A défaut de Caviar frais, on emploie aussi, pour la préparation des Hors-d'œuvre, le Caviar pressé et salé ; mais ces produits ne doivent jamais être servis au naturel, comme le Caviar frais, qu'ils sont loin de valoir.

Céleri à la Bonne femme. — Ciseler finement les branches par le travers ; ajouter la même quantité de pommes de reinette pelées, coupées en petits quartiers et ciselées de même. Assaisonner d'une sauce Moutarde à la crème.

Céleri à la Grecque. — Pieds de céleri très petits ou moyens, fendus en deux ou quatre, selon grosseur ; blanchis, rafraîchis, et traités ensuite comme les Artichauts à la Grecque.

Céleri-rave. — Se détaille en grosse julienne, ou en paysanne, et s'assaisonne avec une sauce Moutarde à la Crème, ou une Vinaigrette moutardée.

Cèpes marinés. — Les choisir parmi les plus petits et très frais. Après les avoir blanchis pendant 7 à 8 minutes, les égoutter,

rafraîchir ; puis, les mettre dans une terrine et les couvrir de la marinade suivante, versée dessus bouillante en la passant au chinois.

Proportions pour 1 kilo de cèpes : Un demi-litre de vinaigre, 1 décilitre et demi d'huile, 10 grammes d'ail broyé ; fragments de thym et de laurier, 6 grains de gros poivre, une pincée de coriandre, une pincée de fenouil et une petite racine de persil. Faire bouillir tout doucement pendant 10 minutes avant de verser sur les Cèpes. Laisser macérer pendant 8 jours, et servir avec marinade.

Pour conserve : Donner 35 minutes d'ébullition pour boîtes d'un litre ; 25 minutes pour boîtes d'un demi-litre, et 20 minutes pour boîtes d'un quart de litre.

Cerises à l'allemande. — Cerises aigres, à peine mûres, préparées comme les cerises à l'eau-de-vie, et mises en bocaux avec, par kilo de cerises : 3 clous de girofle, un fragment de cannelle, râpure de muscade, et 10 grammes d'estragon. Couvrir de vinaigre, bouilli avec 200 grammes de cassonade blonde par litre et complètement refroidi. — Laisser macérer pendant 15 jours, et servir avec marinade.

— Cette conserve se trouve dans le commerce.

Cerneaux au verjus. — Ce Hors-d'œuvre peut se faire depuis les premiers jours d'août, c'est-à-dire quand l'amande de la noix est complètement formée, jusqu'au 15 septembre.

Ouvrir les noix, sortir les cerneaux sans les briser, enlever la pellicule jaune qui recouvre les lobes, et jeter ceux-ci au fur et à mesure dans de l'eau très fraîche. Les dresser sur raviers juste au moment de servir, les arroser de verjus reposé et bien décanté, et semer dessus un peu de gros sel et un peu de cerfeuil haché. (Le cerfeuil est facultatif.)

Cervelas divers. -- Se dressent en couronne ou en turban comme tout saucisson, avec touffe de persil vert au milieu.

Cervelle à la Robert. — Cervelles de mouton ou d'agneau bien dégorgées, limonées, pochées au court-bouillon, refroidies, et détaillées en escalopes. Parer celles-ci et dresser sur raviers. — Couvrir avec une sauce Moutarde à la Crème, additionnée de la purée des parures passées au tamis, et d'une très fine julienne de blanc de céleri.

Nota. — Ces escalopes de cervelles peuvent aussi se dresser en croûtes de tartelettes. Dans ce cas, quand celles-ci sont garnies, on les borde de persil haché, et le milieu est couvert de jaune d'œuf dur haché.

Choux-fleurs. — Les diviser en tout petits bouquets; faire blanchir en les tenant un peu fermes, et les mariner à l'huile et au vinaigre. — Servir avec une sauce Moutarde à la Crème.

Choux rouges. — Les ciseler en fine julienne, et les faire mariner au vinaigre pendant 6 heures. Égoutter, ajouter la valeur de 100 grammes de pomme de reinette pelée et émincée par livre de julienne; et assaisonner comme une salade ordinaire.

Choux verts (Paupiettes de). — Larges feuilles de chou vert fortement blanchies, rafraîchies, égouttées à fond et détaillées en petits rectangles. Garnir d'oignon blanchi, ou de toute autre condimentation; assaisonner, rouler en paupiettes, dresser sur raviers, et arroser d'huile au moment.

Ce Hors-d'œuvre peut se faire avec toute espèce de choux et on peut procéder aussi de cette façon : Garnir la moitié des feuilles de choux avec la condimentation adoptée; recouvrir avec l'autre moitié de feuilles, et détailler avec un emporte-pièce uni de la dimension d'une pièce de 5 francs.

Concombres à la Danoise. — Tronçons de concombres façonnés en forme de barquettes ou de cassolettes. Garnir d'un appareil de purée de saumon fumé, de filets de harengs en dés, et d'œufs durs hachés, en parties égales. Semer à la surface du raifort râpé et haché.

Concombres farcis. — Les préparer comme ci-dessus en barquettes ou en tartelettes; blanchir, rafraîchir, mariner et garnir à volonté d'une purée quelconque, macédoine, salade, etc.

Concombres en Salade. — Peler les concombres, les fendre dans la longueur, les épépiner, et les émincer finement.

Saupoudrer de sel fin, et laisser dégorger pendant 25 à 30 minutes. Égoutter à fond ensuite; assaisonner au moment de : poivre, huile et vinaigre, et condimenter de cerfeuil haché.

Cornets d'York. — Sur des tranches excessivement minces de jambon bien maigre, tailler des triangles de 9 centimètres de hauteur sur 7 de base. Rouler ces triangles en cornets; garnir l'intérieur de gelée hachée poussée à la poche, et dresser en couronne avec persil bien vert au milieu.

Crèmes pour Hors-d'œuvre. — Avec le caviar, le saumon fumé, le thon, la volaille, filets de gibier, etc., on prépare des crèmes très fines qui remplacent souvent les beurres dans la préparation des Hors-d'œuvre.

Leur préparation : Piler finement 125 grammes de l'un ou l'autre des éléments indiqués, en y ajoutant petit à petit 2 cuillerées de crème épaisse et bien fraîche. Passer au tamis fin ; assaisonner selon la nature de l'élément employé, et additionner l'appareil de 3 cuillerées de crème fouettée très ferme.

Crèmes moulées. — Avec les crèmes ci-dessus, on peut obtenir une très grande variété de petits hors-d'œuvre délicats et particulièrement recommandables.

Dans ce cas, l'appareil indiqué plus haut est additionné de quelques cuillerées de gelée fondue (cette gelée en rapport avec l'élément de base), avant d'y mélanger la crème fouettée.

Cet appareil est moulé alors dans de tout petits moules décorés après avoir été légèrement huilés. Des moules historiés, à petits-fours, conviennent très bien pour cela.

Duchesses Nantua. — Les Duchesses sont les Carolines sous une autre forme, et se font de même en Pâtê à choux sans sucre, de la grosseur d'un chou à Saint-Honoré. Elles se différencient cependant des Carolines, en ce qu'elles sont simplement lustrées à la gelée, sans être enrobées de sauce Chaud-froid.

Les fourrer à la poche, d'une fine purée d'écrevisses, et les lustrer à la gelée rose.

Duchesses à la Reine. — Les fourrer d'une fine purée de volaille à la crème, et les lustrer à la gelée blanche.

Duchesses à la Sultane. — Elles se fourrent d'une purée de volaille finie au Beurre de pistaches, et se lustrent à la gelée.

Mettre sur chacune une demi-pistache émondée, ou une pincée de pistaches hachées.

Duchesses diverses. — *Au Caviar.* — Les garnir de caviar frais, ou de crème de caviar ; lustrer à la gelée et servir glacé.

A la Norvégienne. — Fourrées d'une purée de Kilkis au beurre, et lustrées à la gelée.

Au Saumon fumé. — Fourrées d'une purée de saumon fumé au beurre, ou de crème de saumon fumé. Lustrer à la gelée et servir très froid.

Éclairs à la Karoly. — Tout petits éclairs en pâte à choux, fourrés d'une purée résultant de débris et d'intestins de bécasses à la fine Champagne, passée au tamis fin, beurrée, et bien relevée.

Napper de sauce Chaud-froid brune, lustrer à la gelée, et décorer avec quelques détails de truffe.

Éperlans marinés. — Cette préparation rentre dans la catégorie connue sous le nom générique d'Escabèche; déformation du terme espagnol *Escabecia*, dont la formule suit.

Escabèche (*formule type*). — Le terme nominatif de la préparation doit toujours être suivi du nom de l'élément qu'elle traite, comme : *Escabèche d'éperlans*, *Escabèche de rougets*, etc.

Préparation : Quels qu'ils soient, faire colorer à l'huile très chaude les poissons bien nettoyés, essuyés dans un linge, et passés à la farine. La coloration étant obtenue, retirer les poissons, et les ranger dans un plat creux ou autre ustensile.

Chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle fume légèrement et jeter dedans, pour un demi-litre d'huile : 8 gousses d'ail non épluchées, une demi-carotte et 1 oignon coupés en rouelles très minces. Laisser frire pendant quelques instants et ajouter : 3 décilitres de vinaigre, 1 décilitre et demi d'eau, 10 grammes de gros sel, brindilles de thym, une demi-feuille de laurier, 3 queues de persil, et 2 petits piments.

Donner 12 minutes d'ébullition ; verser bouillant sur le poisson ; et laisser mariner pendant 24 heures.

— Servir avec quelques cuillerées de marinade bien froide.

Fenouil (**Pieds de**). — Selon grosseur, les pieds de fenouil sont partagés en deux ou en quatre, et préparés absolument comme les Artichauts à la Grecque.

Figues. — Elles ne se servent, comme Hors-d'œuvre, qu'à l'époque de leur maturité, et elles se dressent sur feuilles de vigne bien vertes avec de la glace broyée autour.

Filet d'Anvers. — Se détaille en tranches très minces qui sont partagées en triangles et roulées en cornets, comme il est expliqué aux « Cornets d'York ».

Foie gras. — Se sert au même titre que le Saucisson de foie gras, mais façonné en coquilles. On ne le dresse qu'au dernier moment, sur plat couvert d'une serviette.

Frivolités. — Ce mot adopté par Escoffier est usité aujourd'hui d'une façon générale.

Il désigne sur les menus l'ensemble de ces petites préparations pour Hors-d'œuvre dont les Crèmes moulées, les Barquettes et les Tartelettes sont les types gracieux et légers.

Le mot est net, clair, explicite, et nul autre ne pouvait mieux résumer la série de ces mièvreries qui sont une amusette de la Table.

Fruits de mer. — Sous ce nom générique sont désignés tous les genres de coquillages marins, qui se servent crus et bien frais, — accompagnés de tartines de pain beurrées, très minces.

Goujons à la Russe. — Les pocher doucement dans un court-bouillon au vin blanc fortement aromatisé, et laisser refroidir dans le court-bouillon.

Les égoutter, et après les avoir épongés à fond, les enrober de Mayonnaise collée à la gelée Saupoudrer légèrement de persil haché finement, et laisser prendre la sauce.

Se servent tels, ou dressés sur petits canapés ayant la forme et les dimensions des goujons.

Harengs à la Dieppoise. — Les harengs bien frais, nettoyés, rangés dans un sautoir beurré et couverts d'une marinade bouillante, préparée à l'avance pour diffusion de la note aromatique. Cette marinade se compose de deux tiers de vin blanc, un tiers de vinaigre, fines rondelles de carottes dentelées, rondelles d'oignon, thym, laurier, queues de persil, et échalotes émincées.

Pocher les harengs pendant 12 minutes environ, et les laisser refroidir dans la marinade.

Se servent avec accompagnement de marinade, rondelles de carottes, anneaux d'oignon, fines lamelles de citron cannelées ; et toujours très froids.

Filets de Harengs. — Filets de harengs saurs bien entiers, dépouillés, dessalés au lait s'il y a lieu, parés, dressés, et masqués de la sauce suivante : deux tiers de Mayonnaise additionnée d'un tiers de purée de laitances, relâchée au vinaigre, relevée au Cayenne, condimentée d'oignon, persil, cerfeuil, céleri, ciboulette et estragon, en quantité à peu près égale, et hachés finement.

Harengs aux Haricots verts. — Pour cette préparation, on emploie des harengs spéciaux : les premiers pêchés de la saison, et ayant macéré très peu de temps dans une saumure aromatisée, qui est le secret des pêcheurs de Hollande.

Ces harengs se vendent jusqu'à 3 francs la pièce.

Pour les servir, on enlève simplement la peau, et on les dresse tels avec un peu de persil frais. On les accompagne, soit d'une salade de haricots verts, soit de haricots verts frais au beurre.

Harengs Lucas. — Harengs fumés, trempés à l'eau tiède, dépouillés et marinés dans du lait.

Les filets, divisés en lanières, sont ensuite mélangés dans une sauce composée de : jaunes d'œufs durs, moutarde, huile, vinaigre, échalotes, cerfeuil et cornichons hachés.

Cette sauce montée comme une mayonnaise, et tenue assez relevée.

Harengs à la Livonienne. — Prendre de beaux harengs fumés, lever les filets, et réserver les têtes et les queues.

Couper en dés les filets dépouillés ; y ajouter la même quantité de pommes de terre cuites et de pommes de reinette coupées en dés ; condimenter de persil, cerfeuil, estragon et fenouil hachés, assaisonner d'huile et vinaigre, et dresser cette salade en forme de hareng. Rapporter tête et queue sur chaque hareng imité.

Harengs à la Russe. — Filets de harengs fumés, détaillés en minces escalopes, dressés en les alternant de tranches de pommes de terre. Assaisonner d'huile et de vinaigre, et compléter avec cerfeuil, échalote, fenouil et estragon hachés.

Haricots verts. — Les blanchir à l'eau salée en les tenant un peu fermes, les égoutter et les assaisonner chauds, avec huile et vinaigre.

Les dresser quand ils sont bien froids et semer dessus : persil, cerfeuil et ciboulettes hachés.

Huîtres. — Les Huîtres sont le Hors-d'œuvre par excellence ; elles peuvent figurer aussi bien au dîner qu'au déjeuner. On doit les servir bien froides, et l'usage se répand même de les dresser sur de la glace pilée. Des tartines de pain noir coupées très minces et beurrées, une sauce à la mignonnette et des demi-citrons sont envoyés en même temps.

Huîtres Natives au Caviar. — C'est le type par excellence du Hors-d'œuvre riche. — Garnir avec du caviar frais de toutes petites croûtes de tartelettes, en ménageant un creux au milieu ; placer dans ce creux une huître de Whistable ou de Burnham, ébarbée, et assaisonnée d'un soupçon de poivre du moulin et d'une goutte de jus de citron.

Huîtres marinées. — Conserve commerciale.

Kilkis. — Ou anchois de Norvège. — Ce Hors-d'œuvre est fourni par le commerce.

Les Kilkis sont simplement dressés sur raviers, avec un peu de la saumure qui les accompagne.

Macédoine. — Se compose de petits oignons blancs frais, petits bouquets de choux-fleurs légèrement blanchis, petits cornichons, haricots verts, très petits piments, escalopes de fonds d'artichauts blanchis.

Mettre en pots ou en bocaux ; couvrir de vinaigre bouilli, fortement additionné de moutarde, et légèrement salé ; et laisser les éléments de la Macédoine se pénétrer suffisamment de l'assaisonnement avant de l'employer.

Prend aussi le nom de « Variante ».

Maquereaux marinés. — Sont choisis parmi les plus petits, et traités par la marinade, exactement comme les « Harengs à la dieppoise ».

Melon Cantaloup. — Doit être choisi mûr à point, bien parfumé, et être servi sur des feuilles vertes avec glace en neige, ou avec des morceaux de glace bien claire autour.

Melon frappé aux Vins divers. — Choisir un melon Cantaloup ou un autre du même genre, qui soit juste à point de maturité.

Le cerner autour de la queue de façon à pouvoir enlever un morceau d'environ 8 centimètres de diamètre. Au moyen d'une cuiller en argent, retirer graines et filaments ; verser dans l'intérieur 2 décilitres et demi de vin de Madère, de Porto, Marsala ou Sherry, et rapporter le morceau enlevé sur l'ouverture.

Tenir dans un rafraîchissoir, sanglé de glace pilée, pendant 2 ou 3 heures.

Ce melon se sert à la cuiller, c'est-à-dire que la chair intérieure imbibée par le vin est détachée à la cuiller en larges coquilles, qui sont dressées sur assiettes glacées, et passées aussitôt aux convives.

Melons confits (Petits). — Ce sont les petits sujets en voie de formation, pris au moment, ou peu de temps après la défloraison.

Ces melons sont d'abord dégorgés au sel pendant 10 à 12 heures, lavés ensuite avec du vinaigre coupé d'un tiers d'eau, mis en bocaux avec les aromates employés pour les cornichons, et couverts de vinaigre froid ou chaud. Le vinaigre chaud s'emploie quand on veut les conserver bien verts.

Peuvent être employés au bout de 7 à 8 jours.

Moelle de végétaux divers. — La moelle, ou partie tendre, contenue dans la tige des gros artichauts, dans les pieds et trognons des choux, des choux-fleurs, des romaines, etc., peut, quand elle a été débarrassée des parties ligneuses qui l'enveloppent, devenir la base de délicates salades pour Hors-d'œuvre.

Elle peut être également traitée selon la formule des artichauts à la Grecque.

Les trognons de chicorées et d'escaroles, bien nettoyés et préparés à la Grecque, fournissent aussi d'excellents Hors-d'œuvre.

Moules. — Les prendre moyennes, et les faire ouvrir comme de coutume. Ensuite, les ébarber; les additionner de blanc de céleri finement émincé en paysanne, et les assaisonner d'une sauce moutarde à la crème, relevée de poivre du moulin.

Mortadelle. — Se détaille en tranches excessivement fines qui sont roulées pour le dressage.

Mûres. — Elles doivent être choisies parmi les plus grosses, et bien à maturité. — Se servent comme les figues.

Museau et Palais de bœuf. — Après les avoir blanchis, rafraîchis et grattés, les cuire dans un Blanc léger, et laisser refroidir.

Pour servir : Les émincer très finement; condimenter d'oignon et persil hachés, et assaisonner à l'huile et au vinaigre.

Poitrines d'Oie fumées. — Se détaillent en escalopes aussi minces que possible, qui sont dressées avec persil en branches autour.

Olives. — Les Olives de toutes espèces et provenances conviennent pour Hors-d'œuvre, et se servent telles qu'elles sont prises dans la saumure.

Olives farcies. — Les choisir très grosses, et les dénoyauter à la machine ou les tourner en spirales.

Les garnir à volonté d'un beurre quelconque, comme : Beurre de saumon, de thon, de sardines, d'anchois, etc.

Dans aucun cas, l'on ne sert comme Hors-d'œuvre, des olives garnies à la farce crue et pochées.

Ce genre appartient aux Garnitures.

Œufs farcis et garnis. — Les œufs pour Hors-d'œuvre se façonnent de multiples façons, et peuvent se garnir de toutes purées, salpicons, macédoines, salades, etc., susceptibles d'avoir leur emploi dans cette partie du service.

Le talent et la fantaisie sont ici tout puissants, et la moindre idée peut suppléer à la nomenclature la plus longue.

Œufs de Vanneau. — Se cuisent durs, et se servent simplement avec garniture de cresson alénois.

On peut aussi les dresser dans un nid imité avec du beurre.

Pains à la française. — Petits pains au beurre, de forme oblongue, ouverts sur le côté, vidés, et garnis diversement.

Ces pains sont plutôt réservés pour le service des Buffets, et ils ne figurent dans cette série qu'à titre de documentation.

Pains à la Varsovienne. — Ce sont les mêmes que ci-dessus, vidés, et garnis d'une Salade russe additionnée de filets de harengs en petits dés.

Pâté d'alouettes. — On emploie indifféremment, pour cet usage, le pâté ou la terrine d'alouettes. L'un ou l'autre doit être bien refroidi sur glace, découpé en tranches minces, et dressé en couronne avec gelée hachée au milieu.

Pickles. — Sont de différents genres, et ressortent de la catégorie des produits livrés par le commerce.

Piccalilis. — Est de même un produit commercial.

Pimentos à l'Algérienne. — Les faire griller à feu doux pour : 1° pouvoir en retirer la peau soulevée par le calorique ; 2° en atténuer l'âcreté brûlante. — Les couper en deux dans la longueur et en retirer les graines ; puis les détailler en julienne, et assaisonner à l'huile et au vinaigre. Dresser sur raviers avec de tout petits et très minces anneaux d'oignon autour.

Poireaux à la Grecque. — Couper les blancs en tronçons de 8 centimètres de longueur, les blanchir fortement ; et compléter leur cuisson dans une marinade semblable à celle des Artichauts à la Grecque.

Poireaux farcis. — Couper les blancs à la base, et en tronçons de 3 à 4 centimètres de hauteur. Les blanchir très fortement et les mariner ensuite avec huile et vinaigre. Retirer l'intérieur, de façon à faire une petite caisse en forme de cylindre ayant un fond, et les farcir à volonté.

Poivrons doux. — S'apprêtent comme les Pimentos. (Voir ci-dessus.)

Poutargue de Mulet. — Est un produit qui nous vient des pays orientaux, et qui a la forme d'une saucisse.

Détailler en tranches excessivement minces et assaisonner d'huile et de jus de citron.

Poutargue de Thon. — Se sert comme celle de Mulet.

Purées pour Hors-d'œuvre. — Ce sont des spécialités anglaises connues sous les noms de : *Potted-beef, potted-ham, potted-chicken, potted-tongue, potted-salmon*, etc.

Ces purées se trouvent dans le commerce et s'apprêtent ainsi :

Piler l'élément choisi : soit viande de bœuf, jambon, chair de poulet, etc., lequel doit être cuit et froid, avec le tiers de son poids de beurre et un peu de graisse cuite de l'élément en traitement (s'il en a).

Assaisonner à point ; ajouter un sixième de sauce brune froide; passer au tamis, mettre en pots, et refroidir sur glace.

Ces purées se servent comme les Rillettes de Tours.

Radis. — Leur apprêt est du ressort de l'office, mais on les utilise fréquemment pour le décor des Hors-d'œuvre.

Radis noirs. — Les peler ; émincer finement, et les saupoudrer de sel fin. Laisser dégorger pendant 15 à 20 minutes ; puis, les égoutter, et les assaisonner avec poivre, huile et vinaigre.

Relishes américains. — C'est une sorte d'*Acéto-dolce*, qui se compose de fruits divers comme : raisins, prunes, abricots, petits oignons et cornichons préparés au vinaigre condimenté de sucre et de cannelle, et relevé au Cayenne.

Ce Hors-d'œuvre comporte, comme accompagnement, des petits biscuits à la cannelle, et il est d'usage de le laisser sur table pendant tout le service.

Rillettes de Tours. — Se servent dans leurs pots, et bien froides.

Rillons de Blois. — On les dresse en cassolettes, ou simplement sur serviette ; mais bien froids.

Rougets au Safran (ou à l'Orientale). — Les choisir parmi les plus petits ; ce sont ceux qui conviennent le mieux pour cet apprêt.

Les ranger en plaque huilée, et les couvrir de la quantité de vin blanc nécessaire. Saler à raison de 8 grammes au litre de mouillement, et ajouter : tomates concassées, racine de persil, fenouil, thym et laurier, pointe d'ail, poivre en grains, coriandre

et safran. Ce dernier condiment doit donner la note dominante dans l'ensemble.

Faire partir en ébullition ; tenir ensuite en simple frémissement pendant 10 à 12 minutes, et laisser refroidir dans la cuisson.

Servir avec marinade et lames de citron pelées à vif, sans y laisser de pépins.

Royans. — Peuvent recevoir les mêmes préparations que les Sardines.

Salades. — La composition des Salades usitées comme Hors-d'œuvre est des plus élastiques et sujette à toutes les variations d'idées du chef du *froid*. Tantôt elles sont dressées sur les raviers, avec bordure composée de : concombres, blanc d'œuf dur, betterave, etc. ; tantôt elles sont dressées dans des demi-tomates vidées et formant caisse, ou bien encore sur de larges tranches de tomates ou de concombres.

Le nombre des combinaisons qu'elles peuvent fournir est considérable ; tous les produits usités en cuisine y peuvent trouver un utile et agréable emploi.

Il est donc difficile d'indiquer, même d'une façon succincte, des fantaisies qu'une idée ou un caprice font éclore ; qui plaisent le jour et sont oubliées le lendemain pour des combinaisons nouvelles ou plus originales.

Salade de Pieds de mouton. — Les cuire dans un Blanc, comme de coutume. Les désosser ; les détailler en filets, pendant qu'ils sont encore tièdes, et les assaisonner d'une vinaigrette.

Salade de Pieds de veau. — S'apprête comme celle de Pieds de mouton.

Salade de Pieds de veau à la Clarens. — Les cuire dans un Blanc léger ; les désosser et les mettre sous presse. Pendant qu'ils sont encore tièdes, les détailler en émincé ; faire mariner pendant 20 minutes avec filet d'huile et de vinaigre, et lier au moment avec une sauce Mayonnaise aux jaunes d'œufs cuits et crus, additionnée d'herbes aromatiques variées, hachées.

Dresser ; entourer de demi-œufs durs, affranchis de la base et posés debout, le jaune en dehors.

Salade de Pieds de veau à la Hongroise. — Les pieds cuits, désossés, mis sous presse comme ci-dessus et détaillés en julienne.

Mariner pendant 20 minutes avec huile et vinaigre, pincée de Paprika, et sauter la julienne de temps en temps.

Lier d'une sauce Mayonnaise additionnée d'une légère purée d'herbes aromatiques.

Dresser, et entourer de rondelles d'œufs durs, d'égales dimensions.

Salami de Gotha, ou de Milan. — Le détailler en minces rondelles, comme tout saucisson, et dresser en couronne ou en turban, avec persil bien vert.

Sardines. — Celles à l'huile, en boîtes, se dressent telles ; on les arrose simplement d'un filet d'huile fine.

NOTA. — Dans son livre, *150 manières d'accommoder les Sardines,* notre ami, M. Caillat, a donné quelques excellentes recettes pour l'apprêt froid de ce petit poisson.

Sauce Moutarde à la Crème. — Cette sauce s'emploie fréquemment pour l'assaisonnement des Hors-d'œuvre, et a déjà été indiquée sommairement à l'article *Betterave en Salade à la Crème.* Sa préparation complète doit néanmoins être indiquée.

Mettre dans une terrine 3 cuillerées ordinaires de moutarde avec une pincée de sel fin, une prise de poivre et un bon filet de jus de citron. Mélanger, et ajouter petit à petit, comme pour une sauce Mayonnaise, la valeur de 2 décilitres de crème épaisse et bien fraîche.

Saucisses de Francfort. — Se pochent pendant 10 minutes, et se servent chaudes, avec accompagnement, à part, de raifort râpé.

Saucisses de Vienne. — Se pochent et se servent comme celles de Francfort.

Saucisses de Strasbourg. — Mêmes préparation et service que ci-dessus.

Saucisson de Lyon, d'Arles et de Bologne. — Tous ces saucissons se détaillent en très minces rondelles, qui sont dressées avec persil bien vert.

Saucisson de foie gras, de faisan, de poulet. — Ces différents saucissons se détaillent également en rondelles minces, qui sont dressées en couronne ou en turban, avec fine gelée hachée au milieu.

Saumon fumé. — Se détaille en lames très minces qui sont parées, roulées en cornets, et dressées avec persil frisé bien vert.

Sigui fumé. — Se détaille en minces aiguillettes, comme tous les poissons fumés.

Spratts. — Genre de sardines fumées. — On doit les choisir bien gras, car il en est de plusieurs sortes, dont quelques-unes sont sèches et sans aucune saveur.

Après avoir supprimé tête et peau, les spratts sont rangés dans un plat, saupoudrés de très peu d'échalotes et persil finement hachés, et arrosés légèrement d'huile et de vinaigre. Laisser mariner pendant 5 à 6 heures en les retournant fréquemment, pour que les chairs se pénètrent bien de la marinade.

Tartelettes de Thon. — Petites croustades dentelées, dont le fond est garni d'un fin hachis de thon, lié à la sauce Mayonnaise.

Compléter avec une escalope de thon coupée à l'emporte-pièce rond ; entourer d'une bordure de blanc et de jaune d'œufs durs hachés et alternés ; petit point de persil haché au milieu de l'escalope.

Tartelettes diverses. — Toutes les préparations des *Barquettes* leur étant applicables, voir ce mot dans la Série.

Thon à l'huile. — Conserve. — Se dresse effeuillé, sur ravier, avec persil frisé et filet d'huile.

Thon à la Marinette. — Dresser sur raviers et en les alternant : tranches de thon à l'huile, rondelles de petites tomates un peu fermes, et de petits oignons nouveaux détaillées excessivement minces. Entourer d'une bordure de fines rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, et arroser de l'assaisonnement ordinaire de la salade.

Tomates au naturel. — Toutes petites tomates pelées, pressées dans un linge, marinées avec huile et vinaigre, complétées avec une petite tige de persil pour imiter la queue, et feuilles imitées en Beurre vert poussé au cornet. — On peut aussi les farcir à volonté, et les finir comme il est dit.

Tomates à la Monégasque. — Toutes petites tomates vidées, marinées intérieurement et garnies en dôme, d'un appareil composé de : thon haché additionné d'œufs durs, d'oignon, persil, cerfeuil et estragon hachés également, et lié à la sauce Mayonnaise.

Dresser avec feuilles de persil frisé autour.

Tomates en quartiers. — Tomates moyennes, un peu fermes, pelées, vidées, bien égouttées, et remplies d'une purée de

poisson, ou d'une fine macédoine, liées à la sauce Mayonnaise additionnée de gelée.

Tenir sur glace ou au timbre pendant 1 heure, et détailler en quartiers.

Nota. — Une très jolie préparation de tomates en quartiers, consiste à peler des tomates moyennes qui sont ensuite divisées en 8 quartiers. Après avoir supprimé les semences, ces quartiers sont assaisonnés, et garnis d'une belle rosace, faite avec un Beurre-crème quelconque, couchée à la poche munie d'une douille cannelée.

Truites marinées. — Les pocher dans un court-bouillon au vin blanc, additionné d'un tiers de vinaigre et fortement aromatisé. Laisser refroidir dans le court-bouillon.

Dresser avec accompagnement de marinade, et lames de citron cannelées dessus.

Filets de Truites marinées. — Lever avec précaution des filets de truites marinées ; enlever la peau et les napper d'une sauce froide quelconque. Parsemer la surface de corail haché, et dresser en raviers sur une salade de légumes. — Border de minces lames d'œufs durs, de rondelles de radis, et de concombres.

Variantes. — Voir *Macédoine*.

Vrilles de vigne. — Ce Hors-d'œuvre se fait à l'époque où les vrilles sont très tendres, c'est-à-dire de juillet à août ; elles doivent être aussi fraîchement cueillies que possible.

Les tenir dans l'eau glacée pendant un quart d'heure ; puis, les égoutter, les plonger dans un poêlon d'eau bouillante salée, et leur donner 5 minutes d'ébullition.

Les égoutter à fond, et les mettre aussitôt dans une terrine avec, par 250 grammes de vrilles : 15 grammes de feuilles d'estragon, et un bouquet de 4 feuilles de cassissier. Couvrir de vinaigre bouillant ; laisser macérer au frais pendant 4 ou 5 jours, et servir avec accompagnement de marinade.

Zampino. — Est une spécialité de la charcuterie italienne.

Après avoir fait tremper le Zampino pendant quelques heures, gratter la couenne ; le piquer à la grosse aiguille, l'emballer dans un linge, le ficeler, et le mettre en casserole longue. Couvrir d'eau froide ; faire prendre l'ébullition, et tenir ensuite en frémissement à peine visible.

Compter 1 bonne heure de pochage par kilo.

Le détailler, quand il est bien froid, en tranches excessivement minces, et dresser avec bordure de persil frisé.

SÉRIE DES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Observation.

Les Hors-d'œuvre chauds de nos services modernes, sont les anciennes Entrées volantes du Service à la Française, qui ont survécu à ce service à la faveur d'un changement de dénomination ; leur usage restant le même qu'autrefois.

Ils figurent quelquefois dans les Menus de déjeuners, concurremment avec les Hors-d'œuvre froids, et après ceux-ci. Mais leur véritable place est dans les menus de dîners, où ils suivent les Potages et servent de transition entre ceux-ci et les pièces de Relevés.

De nos jours, on a une fâcheuse tendance à exagérer le volume et l'importance des Hors-d'œuvre chauds, et on oublie trop facilement que la caractéristique absolue de ces préparations, quelles qu'elles soient, est la légèreté. En somme, et au strict point de vue de la logique gastronomique, ils sont une superfétation ; rien, sinon l'habitude, n'en justifiant l'usage.

On ne doit donc les comprendre que comme une sorte d'intermède, et s'attacher à n'en faire que des préparations minuscules et mignonnes, quelque chose comme un petit-four spécial, susceptible d'amuser le convive, mais non de le rassasier.

Si nous prenons pour exemple les *Bouchées*, qui représentent le genre de Hors-d'œuvre chaud le plus usité, le terme même indique clairement et nettement que ce doit être une préparation de volume très restreint ; ainsi en est-il pour tous les Hors-d'œuvre chauds, sans distinction.

Dans la série de Hors-d'œuvre chauds exposée ci-après, nous avons tenu à faire figurer tous les genres usités, mais nous n'avons pu nous astreindre à indiquer toutes les variétés qui en peuvent dériver. En réalité, beaucoup de nos recettes sont des types dont, par de légères modifications, peuvent découler de nouvelles séries : c'est à l intelligence de l'ouvrier à discerner les développe-

ments qu'il est possible de leur donner, et à les mettre en pratique selon ses idées et ses ressources.

Nous avons confondu dans la Série, selon l'ordre alphabétique, les Hors-d'œuvre russes chauds, ne jugeant pas qu'il fût nécessaire de leur consacrer un chapitre spécial. On les trouvera donc à leur place, sous les dénominations consacrées par Petit; le meilleur guide que nous connaissions pour la Cuisine russe.

Allumettes aux Anchois. — Bande de feuilletage de longueur indéterminée, ayant 7 centimètres de largeur et un demi-centimètre d'épaisseur.

La masquer de fine farce de poisson au Beurre d'anchois; détailler en rectangles de 2 centimètres de largeur; poser un filet d'anchois en longueur sur chaque rectangle farci, relever sur plaque, et donner 12 à 14 minutes de cuisson.

Allumettes Caprice. — Bande de feuilletage, comme pour Allumettes aux anchois, masquée de farce de volaille à la crème, additionnée de langue écarlate bien rouge et truffe hachées. Détailler et cuire comme ci-dessus.

Allumettes aux Crevettes. — Le procédé est le même, en employant une fine farce de merlan au Beurre de crevette additionnée de queues de crevettes escalopées.

Allumettes diverses. — Ce genre de Hors-d'œuvre peut être infiniment varié, puisque toutes les farces simples ou composées, sont susceptibles d'être employées pour sa préparation; mais on ne doit pas oublier que l'Allumette hors-d'œuvre est une imitation de l'Allumette petit gâteau, et qu'elle ne doit pas être confondue avec le genre Dartois, qui comporte 2 abaisses superposées, enfermant la garniture; et qui ne se détaille qu'après cuisson.

Attereaux. — Hors-d'œuvre de l'ancienne cuisine, que la cuisine moderne remet en faveur.

En fait, l'attereau est une brochette quelconque, dont les éléments, parés en petites escalopes de mêmes dimensions, sont enfilés, en les alternant, sur une petite brochette en bois, et enrobés de Sauce réduite; ce qui est la caractéristique de l'apprêt. Ensuite, la sauce étant bien solidifiée, les attereaux sont parés, panés à l'anglaise, frits au moment et, pour le service, la brochette de bois est retirée et remplacée par un hâtelet.

Leur dressage se fait sur serviette avec bordure de persil frit; ou bien les attereaux sont piqués et rangés en cercle sur un tampon de riz ou de pain frit; avec bouquet de persil frit au milieu.

Autrefois, les attereaux étaient moulés en caisses unies, carrées, cylindriques ou autres; les mêmes que celles qui servent pour les hâtelets transparents.

La dénomination de l'attereau est toujours déterminée par l'élément principal qui le compose.

Attereaux à la Genevoise. — Foies de poularde raidis au beurre, ris d'agneau braisés, cervelles pochées, champignons, truffes et fonds d'artichauts, détaillés en carrés de 2 centimètres et demi de côté, enfilés sur brochettes, et enrobés de sauce Duxelles très réduite.

Refroidir, masquer d'une couche de farce ramollie à l'œuf battu, et paner à l'anglaise en donnant aux attereaux une forme cylindrique. — Faire frire au moment; remplacer les brochettes de bois par des hâtelets, comme il est dit, et dresser sur tampon.

Attereaux à la Pahlen. — Escalopes de queue de homard et de champignons, lames de truffes, moules et huîtres pochées; enfilés en les alternant, sur brochettes en bois. Enrober de sauce Villeroy, refroidir, paner à l'anglaise, en donnant aux attereaux une forme cylindrique, et frire au moment.

Remplacer les brochettes par des hâtelets piqués d'une petite truffe et d'une croquette de riz de la grosseur d'une belle noix, fourrée de salpicon de homard.

Dresser sur tampon avec persil frit.

Attereaux au Parmesan (ou Brochettes de Parme). — *Appareil :* 200 grammes de semoule cuite avec 1 litre de Consommé blanc, en comptant environ une demi-heure de cuisson.

Ajouter à la semoule, hors du feu : 150 grammes de Parmesan râpé et 100 grammes de beurre.

Étaler sur plaque beurrée, en épaisseur d'un demi-centimètre, et laisser bien refroidir. Détailler ensuite l'appareil avec un emporte-pièce uni de la grandeur d'une pièce de 2 francs. Enfiler ces rondelles de semoule sur brochettes en bois, en les alternant de rondelles de Gruyère frais de mêmes épaisseur et dimensions. Paner à l'anglaise; frire au moment, et remplacer les brochettes par des hâtelets.

Nota. — Ce genre d'attereau, qui est dénommé aussi « à la Royale », « à

la Princesse », ou « à la Florentine », a conservé pour la majorité des praticiens l'appellation que nous lui donnons. C'est d'ailleurs celle qu'à l'origine, lui a attribué Urbain Dubois.

Attereaux à la Villeroy. — Sous cette dénomination générique qui précise la forme de l'apprêt, les attereaux peuvent se composer indifféremment de : ris de veau ou d'agneau braisés, cervelle, foie gras, rognons ou crêtes comme élément principal.

Les éléments auxiliaires sont, selon les cas : champignons, truffes, langue écarlate ou jambon, détaillés de même forme que l'élément principal.

Les attereaux prennent le nom de l'élément principal, comme, par exemple : *Attereaux de ris de veau à la Villeroy.*

Pour l'apprêt des brochettes, enrobage, etc., procéder comme il est expliqué à la formule initiale.

Attereaux d'Huîtres à la Villeroy. — Pocher de grosses huîtres ; les ébarber et les enfiler par 6 sur brochettes en bois, en les alternant d'escalopes de champignons cuits.

Enrober d'une sauce Villeroy additionnée de l'eau des huîtres réduite ; paner à l'anglaise, et rouler les attereaux en cylindre.

Frire au moment, et dresser comme de coutume.

Barquettes. — Logiquement, et pour éviter des confusions, les barquettes, qui ne se différencient des tartelettes que par la forme, doivent être réservées pour les garnitures de poissons, mollusques, crustacés, etc. ; tandis que les tartelettes sont employées de préférence pour les appareils à base de volaille, de gibier, et composés mixtes. — Il résulte de cette distinction, toute naturelle, une simplification appréciable et une attribution définitive de destination.

Par dérogation à la règle, les barquettes sont parfois, dans des apprêts spéciaux, foncées d'un appareil quelconque ; mais, le plus généralement, elles le sont en pâte fine ou en rognures de feuilletage. On les cuit à blanc, selon le procédé ordinaire.

Barquettes à la Chevreuse. — Chemiser le fond et les parois de moules à barquettes beurrés, d'un appareil de semoule cuite au Consommé blanc, lié avec Parmesan râpé et jaunes d'œufs ; dans les proportions de 100 grammes de Parmesan et 4 jaunes par 125 grammes de semoule crue.

Garnir l'intérieur de l'appareil adopté selon l'ordonnance du menu ; recouvrir d'une mince couche de semoule, et démouler en trempant légèrement les moules à l'eau tiède. Paner à l'anglaise,

avec mie de pain fraîche et très fine ; frire au moment. Dresser sur serviette avec touffe de persil frit bien vert au milieu.

Nota. — 1° L'appareil des barquettes peut être un Salpicon de volaille, de gibier, de foie gras, de crevettes, de homard, de queues d'écrevisses ; ou bien une Purée de volaille, de gibier, ou de foie gras.

2° L'appellation des barquettes est déterminée par l'élément principal de la garniture. Ici, la dénomination « à la Chevreuse » est justifiée par l'enveloppe d'appareil de semoule, et elle est applicable à tout article traité par ce mode de préparation.

Barquettes de Crevettes, dites à la Joinville. — Garnir le fond des barquettes d'un fin salpicon de crevettes lié avec du velouté au Beurre de crevette. Couvrir de sauce, et dresser sur celle-ci de belles queues de crevettes ; compléter en plaçant, à chaque bout des barquettes, une grosse crevette rose ayant la queue décortiquée.

Barquettes d'Écrevisses, dites à la Nantua. — Garnir le fond des barquettes d'un fin salpicon de queues d'écrevisses lié d'un velouté au Beurre d'écrevisse. Couvrir de sauce Nantua, et décorer chaque barquette avec 2 belles queues d'écrevisses, et un petit coffre d'écrevisse farci à chaque bout.

Barquettes de Filets de Soles. — Garnir le fond des barquettes d'un salpicon de filets de soles, truffes et champignons, lié à la sauce Normande. Napper légèrement de même sauce, et compléter avec de toutes petites escalopes de filets de soles pochés, alternées de lames de truffes bien noires.

Barquettes de Homard, dites à la Victoria. — Les barquettes garnies en dôme d'un fin salpicon de chairs de homard, champignons et truffes ; lié d'une sauce Homard mise au point par addition des parties crémeuses des coffres, pilées et passées au tamis. Compléter avec une petite et très mince escalope de homard à chaque bout des barquettes et une lame de truffe de dimensions moindres au milieu.

Barquettes d'Huîtres, dites à l'Ostendaise. — Garnir les barquettes d'huîtres pochées, ébarbées, liées d'une sauce Béchamel crémeuse au fumet de poisson. Parsemer le dessus de truffe bien noire, hachée.

Barquettes de Laitances à la Florentine. — Garnir le fond des barquettes d'épinards en feuilles étuvés au beurre. — Sur les épinards, placer une escaloppe de laitance pochée au vin blanc ; couvrir de sauce Mornay bien relevée, saupoudrer de Parmesan et faire glacer à la Salamandre.

Barquettes de Laitances au Parmesan. — Garnir le fond des barquettes d'une cuillerée de sauce Mornay ; poser sur cette sauce une laitance pochée au vin blanc. Recouvrir celle-ci, à la poche, avec un appareil de Soufflé au Parmesan, et cuire pendant 7 à 8 minutes à four de chaleur modérée.

Beignets. — Terme générique de tout élément ou appareil enveloppé de pâte à frire, et frit.

La pratique moderne a admis cette préparation sous le nom de *Fritot;* cependant, il y a entre les deux termes cette différence qui subsiste : c'est que le Fritot est toujours accompagné d'une sauce tomate, et que le Beignet est invariablement servi sans accompagnement.

Les Beignets doivent toujours être plongés à friture très chaude, *saisis* en un mot, pour éviter le désagrégement dans la friture de la pâte d'enveloppe, et aussi pour éviter que cette pâte se charge de graisse.

Se dressent sur serviette avec bouquet ou bordure de persil frit.

Beignets d'Anchois (ou Beignets à la Niçoise). — Tailler sur un morceau de thon à l'huile des rondelles de 3 à 4 centimètres de diamètre sur 1 centimètre et demi d'épaisseur, et les entourer entièrement de minces lanières de filets d'anchois marinés à l'huile. — Tremper au moment dans une pâte à frire légère, et mettre à grande friture bien chaude.

Dresser en buisson, sur serviette, avec bordure de persil frit.

Beignets à la Bénédictine. — Appareil composé de deux tiers de brandade de morue et d'un tiers de purée de pommes de terre.

Diviser en parties de la grosseur d'une belle noix, et façonner en forme de palets ovales.

Au moment de servir, tremper les palets dans une pâte à frire légère, et les mettre à grande friture chaude.

Beignets Cardinal. — Pocher des laitances dans un court-bouillon au vin blanc; les faire refroidir sous presse très légère et les enrober ensuite de sauce Homard serrée. — Parer après refroidissement de la sauce; tremper au moment en pâte à frire légère, et saisir à friture chaude.

Beignets de Cervelles. — Pocher les cervelles dans un court-bouillon ordinaire, les détailler en escalopes aussi régu-

lières que possible, et les mariner pendant 20 minutes avec huile, jus de citron, et fines herbes.

Tremper au moment dans une pâte à frire ordinaire, plonger à grande friture chaude, et tenir l'enveloppe de pâte bien croquante.

Beignets à l'Italienne. — *Appareil :* 250 grammes de blanc de volaille et 150 grammes de jambon maigre, cuit, coupés en dés; 125 grammes de Parmesan frais pilé en pâte avec une petite cervelle de veau pochée et froide.

Mélanger dés de volaille et de jambon à la pâte de Parmesan.

Préparation : Diviser l'appareil en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les rouler en boules sur la table farinée ; enrober au dernier moment de pâte à frire ordinaire, et plonger à grande friture bien chaude.

Beignets de Laitances. — Pocher au court-bouillon au vin blanc des laitances de harengs frais ; les mariner ensuite pendant 20 minutes avec filet d'huile, jus de citron et persil haché. — Tremper en pâte à frire ordinaire et faire frire au moment.

Beignets de Laitances à la Villeroy. — Pocher les laitances au court-bouillon au vin blanc, les faire refroidir sous presse très légère et les enrober de sauce Villeroy additionnée de truffe hachée.

Parer après refroidissement de la sauce ; tremper au moment en pâte à frire fine et claire, plonger à grande friture chaude et tenir l'enveloppe bien sèche.

Beignets à la Mathurine. — Appareil de pâte à choux sans sucre, additionné de filets de harengs et de sardines à l'huile coupés en petits dés, dans les proportions de 30 grammes de chaque par 125 grammes de pâte à choux.

Pour l'apprêt et le traitement à la friture, procéder exactement comme pour les Beignets soufflés ordinaires.

Beignets à la Niçoise. — Voir *Beignets d'anchois.*

Beignets à la Pignatelli. — Additionner à 125 grammes de pâte à choux ordinaire sans sucre : 2 cuillerées de jambon très maigre, cuit, coupé en dés, et 25 grammes d'amandes émondées, finement effilées et légèrement grillées.

Pour le traitement, procéder comme pour les Beignets soufflés ordinaires.

Beurrecks à la Turque. — Couper en brunoise 250 grammes de Gruyère frais et le lier avec 3 bonnes cuillerées de sauce Béchamel

très réduite et presque froide. — Laisser refroidir complètement quand le mélange est fait.

Façonner l'appareil en parties de la forme et de la grosseur d'un cigare ordinaire ; envelopper chaque partie dans une abaisse ovale, en pâte à nouilles ordinaire (cette abaisse mince comme une feuille de papier) et souder.

Paner à l'anglaise, avec mie de pain excessivement fine ; frire au dernier moment, et servir sans aucun retard.

Nota. — Les Beurrecks peuvent se faire également en rissoles de différentes formes, mais elles doivent être, de même, panées à l'anglaise.

Blinis. — Faire une pâte mollette avec 30 grammes de levure délayée dans un demi-litre de lait tiède, et 50 grammes de farine tamisée. — Laisser fermenter cette pâte pendant 2 heures dans un endroit tiède, puis lui ajouter : 250 grammes de farine, 4 jaunes d'œufs, une pincée de sel et 3 décilitres de lait tiède. Bien mélanger sans laisser prendre du corps et compléter avec 4 blancs d'œufs fouettés. — Laisser lever pendant une demi-heure.

Au moment de servir, cuire les Blinis rapidement, comme des crêpes, dans de petites poêles spéciales.

Bouchées. — Il est admis que, pour les services ordinaires, les Bouchées inscrites au menu comme Hors-d'œuvre chaud doivent être de dimensions moindres que les Bouchées ordinaires ; elles y figurent souvent sous le nom « Bouchées mignonnes ». Leur forme varie selon le genre qui les caractérise, afin d'établir entre elles une différence nettement tranchée.

Dans certains cas, le couvercle de la Bouchée est conservé ; dans d'autres, c'est une rondelle de truffe unie ou cannelée qui en tient lieu ; dans d'autres encore, le couvercle est emprunté à l'élément principal de la garniture.

— Les Bouchées se dressent toujours sur serviette.

Bouchées à la Bohémienne. — Petites brioches à têtes faites en pâte à brioche sans sucre, et cuites en moules cannelés.

Retirer la mie de l'intérieur, de façon à former de petites caisses et en réservant de petits couvercles ; sécher légèrement à l'entrée du four ; garnir l'intérieur d'un salpicon de foie gras et truffes, lié d'une glace de veau claire montée au beurre et finie au Madère au moment de garnir.

Bouchées à la Bouquetière. — Toutes petites, et de forme ronde cannelée.

Garniture : Brunoise de légumes ou très petit printanier, lié au

Velouté de volaille. Petites rondelles de carottes, cannelées, en guise de couvercles.

Bouchées Diane. — Forme ronde unie.

Garniture : Salpicon de chairs de gibier à plume et de truffes, lié d'une sauce Salmis tirée du même gibier. — Lames de truffe bien noire, cannelées, comme couvercles.

Bouchées Grand-Duc. — Forme ronde cannelée.

Garniture : Pointes d'asperges et truffes en julienne assez grosse et taillée très courte, liées d'une sauce Béchamel crémeuse. — Lames de truffe comme couvercles.

Bouchées à la Hollandaise. — Forme ovale unie.

Garniture : Salpicon de saumon fumé, poché, lié à la sauce Hollandaise, avec une belle huître pochée et ébarbée, sur chaque Bouchée.

Bouchées Isabelle. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Très fin salpicon de langue bien rouge et de truffes, lié d'une purée de volaille claire. — Tranches de langue très minces, détaillées en petits ovales, comme couvercles.

Bouchées à la Joinville. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes, lié d'une sauce Joinville. — Minces lames de truffe taillées en losanges, comme couvercles.

Bouchées Marie-Rose. — Forme losange uni.

Garniture : Petites queues de crevettes, perles en farce fine d'éperlans, truffes en julienne très courte. — Comme couvercles, des rondelles taillées sur un boudin en farce d'éperlans rosée, poché en temps utile pour qu'il soit tiède au moment de son détail.

Bouchées Mirabeau. — Forme ronde unie.

Garniture : Salpicon de filets de soles pochés, lié d'une sauce Béchamel finie au Beurre d'anchois.

Placer sur chaque Bouchée une belle olive tournée, fourrée d'une purée de sole à l'estragon et cerclée d'une mince lanière de filet d'anchois.

Bouchées Mogador. — Forme losange cannelé.

Garniture : Salpicon composé de deux tiers de langue écarlate et d'un tiers de blanc de volaille, lié d'une sauce Béchamel finie au Beurre de foie gras. — Beaux losanges de truffe comme couvercles.

Bouchées Montglas. — Forme carrée cannelée.

Garniture : Salpicon de foie gras, champignons, langue écarlate,

truffes, lié d'une excellente sauce Demi-glace au Madère. — Lames de truffe détaillées en carrés, comme couvercles.

Bouchées Monseigneur. — Forme ovale cannelée.

Garnir les bouchées à moitié de purée de laitances truffée ; finir d'emplir avec de la sauce crevettes, et poser sur chaque Bouchée un épais losange en truffe bien noire.

Bouchées à la Nantua. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Salpicon de queues d'écrevisses et de truffes, lié à la sauce Nantua.

Pour les petits services, poser sur chaque Bouchée un coffre farci de petite écrevisse.

Pour les grands services, remplacer le coffre par une rondelle taillée sur un boudin en farce de merlan à la crème.

Bouchées à la Périgourdine. — Forme ronde cannelée. Très petites et hautes.

Garnir simplement d'une purée de truffes, additionnée d'une quantité relative de sauce Demi-glace au Madère.

Bouchées à la Reine. — La garniture classique, originelle, de ce genre de Bouchées, est une purée de volaille à la crème. Mais l'usage s'est répandu de la remplacer par un salpicon de blanc de volaille, champignons et truffes, lié d'une sauce Allemande, et c'est aujourd'hui la garniture adoptée à peu près partout. — La forme de ces Bouchées est toujours ronde et cannelée.

Bouchées Petite-Princesse. — Ces Bouchées se font de forme carrée cannelée ; et se détaillent à l'emporte-pièce de 4 à 4 centimètre et demi de côté. Par contre, elles sont tenues un peu plus épaisses, pour les avoir assez hautes et très légères.

Garniture : Purée de volaille au Velouté, additionnée de truffes en dés bien noires. — Minces lames de truffes, taillées en carrés, comme couvercles.

Bouchées Saint-Hubert. — Forme ronde cannelée et très petites.

Garniture : Purée de gibier noir, relâchée avec la somme nécessaire d'excellente sauce Espagnole de gibier. — Minces rondelles cannelées de champignons, pour couvercles.

Bouchées à la Stuart. — Forme ronde unie.

Les garnir aux trois quarts d'un hachis de blanc de volaille additionné d'un tiers de champignons, lié au Velouté ; compléter

avec Velouté de volaille fini au Beurre d'écrevisse. — Rondelles de truffes cannelées comme couvercles.

Bouchées Victoria. — Forme ronde cannelée.

Garniture : Salpicon de chairs de homard et de truffes lié d'une sauce Homard ordinaire.

Bouchées comme éléments de garnitures (Petites). — Indépendamment de leur rôle spécial comme Hors-d'œuvre chaud, les Bouchées sont usitées aussi et assez souvent, à titre de garniture, ou d'élément de garniture, pour les Relevés de poissons et de gibier. Dans ce cas, elles reçoivent une garniture en rapport avec la pièce dont elles forment l'entourage.

Elles se servent aussi avec certains légumes, notamment avec les céleris et les cardons. Dans ce cas spécial, elles sont garnies de moelle en dés, pochée, liée à la glace de viande. Une rondelle de moelle pochée figure le couvercle, et elles sont dressées autour du légume.

En quelque circonstance que ce soit, où les Bouchées sont appelées à jouer ce rôle, elles doivent être très petites et bien feuilletées.

Brochettes diverses. — Les Brochettes comportent toujours : 1° un élément principal qui peut être : Foie de veau, de porc ou d'agneau, foies de volaille, ris de veau ou d'agneau ; 2° des éléments auxiliaires comme : champignons cuits escalopés, petits carrés de lard maigre blanchi, ou de jambon maigre.

Quand l'élément principal est : foie de veau ou autre, ou foies de volaille, il est escalopé et sauté au beurre.

Ensuite, cet élément et ceux qui doivent l'accompagner sont roulés dans une Duxelles serrée ; enfilés, en les alternant, sur des brochettes à anneaux, et chapelurés.

Les brochettes sont alors mises sur le gril, pour compléter à feu doux la cuisson des éléments qui n'ont été que saisis ou blanchis, et se servent sur un Beurre maître-d'hôtel à moitié dissous, ou sur une sauce claire s'harmonisant avec l'élément principal des Brochettes.

Brochettes de Parme. — Voir *Attereaux au Parmesan.*

Caisses diverses. — L'usage des caisses en papier dont on se servait autrefois, a été abandonné pour celui des élégantes cassolettes en porcelaine plissée, qui les remplacent d'ailleurs avantageusement.

Les garnitures habituelles de ces caisses sont de gros salpicons;

les mêmes qui sont indiqués aux Bouchées et Croustades; mais elles servent aussi pour de légers Hors-d'œuvre chauds gratinés, petits Soufflés divers, etc.

Cannelons. — Ce genre de Hors-d'œuvre était très usité dans l'ancienne cuisine et, s'il ne l'est plus autant, il n'est pas complètement abandonné pour cela.

Ces cannelons sont exactement ceux de la pâtisserie; à cette différence qu'ils ne se sucrent pas.

Ils se font avec des bandes de demi-feuilletage, de 18 à 20 centimètres de longueur, sur 2 centimètres de largeur, qui sont roulées en spirale autour de petits mandrins en bois pointus à l'un des bouts, après avoir été légèrement mouillées sur l'un des bords pour assurer la soudure.

Leur cuisson se fait à four de moyenne chaleur, et demande 12 à 14 minutes.

Ces cannelons peuvent être garnis de tous salpicons, ou purée de volaille, de gibier, etc.; en ayant soin toutefois de tenir la garniture un peu serrée pour qu'elle ne s'épanche pas au dehors, si les cannelons sont dressés à plat sur serviette.

Leur dressage se fait le plus ordinairement debout, autour d'un tampon en cône tronqué posé au milieu du plat.

Les cannelons prennent le nom de leur garniture, comme : Cannelons à la Reine, à la Joinville, à la Parisienne, Mogador; ou de volaille, de foie gras, etc.

Cannelons à l'ancienne. — Tailler, sur une abaisse de demi-feuilletage, des rectangles de 9 centimètres de long sur 4 de large, et les masquer d'une couche de farce quelconque, truffée ou non.

Les rouler en paupiettes de façon à enfermer la farce à l'intérieur, ranger sur plaques, et donner 12 minutes de cuisson à four chaud.

La nature de la farce détermine l'appellation de ces Cannelons, dont la variété peut être grande.

Cassolettes Aiglon. — Entourer les bords de petites cassolettes en porcelaine fine d'un cordon de feuilletage destiné à former bourrelet, et les garnir aux deux tiers d'un salpicon de foie gras et truffes, lié à la sauce Demi-glace. Finir d'emplir à la poche avec un appareil à Soufflé de foie gras, et en faisant faire le dôme.

Donner 15 minutes de cuisson à four doux, et dresser sur serviette.

Cassolettes Alice — Prendre de petites cassolettes plus larges que hautes; les beurrer et les foncer d'une mince couche d'appareil à pomme Duchesse.

Garnir l'intérieur de petites escalopes de blanc de volaille liées au Velouté réduit. Recouvrir d'une petite abaisse de même appareil, levé à l'emporte-pièce cannelé; dorer, et faire colorer au four pendant 12 à 14 minutes.

Cassolettes Suzanne. — Emplir aux deux tiers de pointes d'asperges liées au Velouté, de petites cassolettes en porcelaine plissée. Compléter la garniture de chaque cassolette avec un filet mignon de volaille contisé, poché au moment, et placer une belle lame de truffe au milieu du filet mignon.

Ciernikis (*Hors-d'œuvre russe*). — *Appareil :* 250 grammes de fromage blanc pressé, 125 grammes de farine, 50 grammes de beurre fondu, 3 œufs, sel, poivre et muscade. Mélanger; travailler à la cuiller pendant quelques instants, passer au tamis, et faire absorber encore 75 grammes de farine.

Préparation : Avec cet appareil, mouler des petites galettes de 4 à 5 centimètres de diamètre sur 1 centimètre d'épaisseur, et les pocher à l'eau bouillante pendant 15 à 18 minutes.

Egoutter au moment; dresser en timbale bien chaude, et arroser de beurre fondu.

Colombines. — Leur préparation est la même que celle des « Barquettes à la Chevreuse », à cette seule différence qu'elles se font en moules à tartelettes. Leur enveloppe est faite de même d'un appareil de semoule lié au Parmesan et aux jaunes d'œufs, et toutes les garnitures des Bouchées (salpicons ou purées) leur sont applicables, en ayant soin de leur donner la consistance d'un appareil à croquettes.

Leur appellation est toujours déterminée par l'élément principal de la garniture.

Côtelettes diverses. — Comme variation, tous les appareils à croquettes décrits plus loin peuvent être préparés en forme de petites côtelettes, dont l'os est simulé par un fragment de Macaroni, ou une pointe de pain frit pour le papillotage.

L'appareil de ces côtelettes peut aussi se composer de tous salpicons de volaille, gibier, poissons, crustacés, liés avec une quantité relative de farce, correspondant à l'élément principal, et relâchée avec de la sauce très réduite.

Dans ce dernier cas, ces côtelettes sont panées à l'anglaise

comme les autres, mais leur cuisson et coloration sont traitées au beurre clarifié, et non par la friture.

Crêtes de coq à la Villeroy. — Pocher dans un Blanc léger de grosses crêtes de coq bien blanches ; en les tenant un peu fermes.

Les inciser assez profondément pour les fourrer d'une purée de foie gras truffée, et les enrober de sauce Villeroy. Les parer après refroidissement complet de la sauce, et les paner à l'anglaise.

Frire au moment à friture bien chaude, et dresser en buisson, sur serviette, avec bordure de persil frit.

Cromesquis. — Les cromesquis comportent les mêmes appareils que les croquettes et, comme celles-ci, prennent le nom de l'élément dominant de l'appareil, soit volaille, gibier, poisson, etc. Cependant, ils se différencient des croquettes par le mode de traitement final, en ce qu'ils ne se panent pas à l'anglaise.

Les cromesquis se font des trois façons suivantes et s'accompagnent d'une sauce en rapport avec la composition de l'appareil.

Cromesquis à la Française. — Quel que soit l'appareil, le diviser en parties de 70 grammes au maximum, et les façonner en forme de rectangles sur la table saupoudrée de farine.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire ordinaire, et les plonger à grande friture bien chaude. Maintenir la friture à haute température pour obtenir l'enveloppe de pâte très croustillante.

Dresser sur serviette avec persil frit autour ou au milieu.

Cromesquis à la Polonaise. — Préparer les rectangles d'appareil comme ci-dessus, et les envelopper chacun d'une crêpe sans sucre, excessivement mince. Au moment de plonger les cromesquis dans la friture, tremper la partie où les bords de la crêpe se rejoignent, dans une pâte à frire claire : cela pour assurer la soudure, et traiter à grande friture. — Dresser de même.

Cromesquis à la Russe. — Envelopper d'abord les rectangles d'appareil avec de la crépine excessivement mince, et tremper en pâte à frire claire au moment de mettre les cromesquis à la friture. Dans ce cas, leur traitement demande une certaine attention, car il faut que le calorique de la friture ait le temps de cuire et de dissoudre la crépine.

Nota. — En principe, l'appareil des cromesquis à la Polonaise et à la Russe, comporte des cèpes ou des gribouis au lieu de champignons.

Croquets divers. — Leur appareil se compose invariablement d'un farinage, soit aiguillettes, becs de plume, nouilles fraîches, tenu un peu ferme au blanchissage ; copieusement additionné de jambon maigre détaillé en fine julienne, et lié à la sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé.

Etaler l'appareil sur plaque beurrée, en épaisseur d'un centimètre et demi ; laisser refroidir.

Le diviser ensuite en rectangles de 7 à 8 centimètres de long sur 3 de large; paner deux fois à l'anglaise, avec mie de pain très fine, pour doubler le volume de la croûte extérieure, et frire au moment à grande friture bien chaude. — Dresser sur serviette avec persil frit.

Croquettes. — *Base des appareils :* Les proportions des éléments constitutifs d'appareils à croquettes s'équilibrent ainsi, en réglant les proportions des éléments auxiliaires qui sont ordinairement : champignons ou cèpes, jambon ou langue, truffes, sur celles de l'élément dominant, lequel est : volaille, gibier, poissons ou crustacés, et détermine l'appellation des croquettes. Ces proportions sont de : la moitié du poids de l'élément principal pour les champignons ou cèpes ; le tiers pour jambon ou langue, le cinquième pour les truffes

Ainsi, pour 500 grammes de salpicon de volaille ou de gibier, les quantités d'éléments auxiliaires seraient de 250 grammes de champignons ou cèpes ; 160 à 170 grammes de jambon ou langue et 100 grammes de truffe.

La quantité de sauce réduite, et en rapport avec l'élément principal des croquettes, est de 4 décilitres par 500 grammes de salpicon.

Le salpicon étant mélangé dans la sauce réduite, étaler l'appareil sur plat beurré et laisser refroidir.

Formes : Elles sont variables et d'ailleurs facultatives. Néanmoins, nous indiquons celles qui sont le plus généralement adoptées dans les recettes qui suivent. — Diviser l'appareil en parties du poids moyen de 70 grammes, leur donner la forme adoptée, et les paner à l'anglaise, en veillant à ce que l'appareil soit bien enduit d'œuf partout, afin qu'il soit bien maintenu, et ne puisse s'échapper dans la friture.

Traitement : Mettre toujours les croquettes à grande friture, afin d'assurer le saisissement, c'est-à-dire la solidification immédiate de l'enveloppe d'œuf et de mie de pain combinés ; laquelle,

formant une croûte résistante, s'oppose à tout échappement des éléments de l'intérieur.

Dressage et accompagnement : Les croquettes se dressent toujours sur serviette avec persil frit.

Leur accompagnement est une sauce ou un coulis léger en rapport avec l'élément principal.

Nota. — Le principe d'apprêt étant bien établi, nous ne donnons, dans les recettes de croquettes qui suivent, que la composition de l'appareil, et les sauces d'accompagnement.

Croquettes de morue à l'Américaine. — Morue cuite, débarrassée de toutes peaux et arêtes, finement effeuillée, mélangée avec un poids à peu près équivalent d'appareil à pomme Duchesse, et une petite partie de sauce Béchamel.

Rouler l'appareil en boules sur la table bien saupoudrée de farine, paner à l'anglaise, et faire frire au beurre clarifié.

Accompagnement invariable : Sauce Tomate.

Nota. — Ces croquettes peuvent aussi bien se faire avec d'autres poissons, et on peut se dispenser de les paner à l'anglaise.

Croquettes à la Bergère. — Salpicon de chair d'agneau de lait, jambon, champignons ou mousserons de préférence, lié à la sauce Béchamel très serrée. — Croquettes en forme d'abricots.

Accompagnement : Sauce Fines Herbes.

Croquettes à la Bohémienne. — Salpicon de foie gras et de truffes, dans les proportions de deux tiers de l'un et un tiers de l'autre, lié à la sauce Allemande. — Croquettes en forme de poires avec queue imitée en truffe.

Accompagnement : Sauce Périgueux.

Croquettes Chasseur. — Salpicon de chair cuite de gibier à plume, champignons et parures de truffes, lié d'une sauce Demi-glace très serrée, à l'essence de gibier. — Croquettes en forme de rectangles.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de gibier.

Croquettes à la Dominicaine. — Appareil composé dans les proportions de : 100 huîtres pochées, la moitié en poids de champignons coupés en dés, 2 décilitres et demi de sauce Béchamel additionnée d'un tiers de Soubise réduite, finie au Beurre de homard et relevée au Cayenne. — Croquettes en forme d'ovale allongé.

Accompagnement : Sauce Vin blanc additionnée de l'eau des huîtres, réduite.

Croquettes garnies. — Une garniture mise en rapport avec l'élément des croquettes, pour leur être adjointe, sans préjudice de la sauce d'accompagnement : C'est ainsi qu'en Angleterre, où les croquettes sont très appréciées, leur service se fait généralement. Des croquettes de volaille se garniront, par exemple, de petits pois, de pointes d'asperges, d'une fine macédoine de légumes, etc. ; celles de gibier seront accompagnées d'une purée de marrons, avec sauce Poivrade ou Venaison, claires, à part.

Seulement, dans ce cas, elles perdent leur caractère de Hors-d'œuvre chauds, et doivent être considérées plutôt comme des Entrées légères.

Croquettes à la Gastronome. — Salpicon de filets de gibier à plume et de truffes, dans les proportions de trois quarts des uns, et un quart des autres ; lié d'une sauce Suprême, additionnée d'un tiers de purée de truffes, et bien réduite. — Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Purée de marrons très légère.

Croquettes de Gibier. — Sans spécification de nature, le salpicon peut comporter toutes chairs de gibiers disponibles, avec champignons et truffes, selon les proportions ordinaires. Liaison à la sauce Demi-glace réduite.

Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Sauce Poivrade claire, ou coulis de gibier léger.

Croquettes de Homard. — Salpicon de chair de homard, champignons et truffes, lié d'une sauce Béchamel réduite, finie au Beurre rouge, et relevée au Cayenne. — Croquettes en forme d'ovales pointus.

Accompagnement : Sauce Homard légère.

Croquettes à la Hongroise. — Salpicon de pieds de veau fraîchement cuits, détaillés pendant qu'ils sont encore tièdes ; champignons et jambon, lié d'un Velouté très réduit et condimenté au Paprika.

Croquettes de forme ovale.

Accompagnement : Sauce Demi-glace relevée au Paprika.

Croquettes à l'Indienne. — Appareil composé de : riz poché au bouillon de poisson, additionné à poids égal d'un salpicon de chair de homard, lié d'une sauce Béchamel au lait de coco, con-

dimentée au currie et réduite à fond. — Croquettes en forme de bouchon.

Accompagnement : Sauce Currie.

Croquettes à la Jean-Bart. — 1° Salpicon de chair de homard, lié à la sauce Béchamel réduite, relevée au Cayenne et finie au Beurre rouge.

2° Huîtres pochées et égouttées, mélangées dans une sauce Béchamel crémeuse, très réduite.

Rouler l'appareil d'huîtres en parties de la grosseur d'une belle noix ; les envelopper d'une chemise d'appareil de homard. Mouler en boules, paner à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Béchamel finie au Beurre de corail.

Croquettes à la Milanaise. — Salpicon de macaroni blanchi coupé en petits tronçons ; julienne de volaille, langue écarlate et truffes, lié d'une sauce Béchamel tomatée, fortement additionnée de fromage râpé, et réduite.

Refroidir sur plaque beurrée ; l'appareil étalé en couche de 2 centimètres et demi d'épaisseur.

Détailler en carrés de 5 centimètres de côté, paner à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Tomate légère beurrée.

Croquettes à la Nantaise. — Salpicon de chairs cuites et froides d'un seul ou de plusieurs poissons, additionné du tiers de son poids de champignons hachés, et lié d'une sauce poisson réduite.

Croquettes en forme de rectangles étroits, panées à l'anglaise, et frites au moment.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Croquettes à la Savigny. — Salpicon de jambon, fonds d'artichauts et morilles ; lié à la sauce Béchamel réduite, avec addition de 4 jaunes d'œufs par 5 décilitres de sauce, au moment du mélange de l'appareil.

Croquettes en forme de palets, panées à l'anglaise et frites au moment.

Accompagnement : Soubise légère à la Crème.

Croquettes à la Sully. — Comportent deux appareils :

1° Hachis de volaille lié au Velouté à l'essence de champignons, réduit.

2° Purée de foie gras additionnée de farce fine de volaille, dans les proportions de 40 grammes de farce par 125 grammes de purée.

Rouler l'appareil foie gras en parties d'environ 30 grammes, et en forme de petit œuf, en enfermant au centre une petite boule de truffe. Envelopper d'une chemise de hachis de volaille, de façon à donner aux croquettes la forme et la grosseur d'un petit œuf de poule. Paner à l'anglaise, avec mie de pain excessivement fine ; frire au moment.

Accompagnement : Velouté à l'essence de champignons.

Croquettes de Volaille. — Salpicon de chairs de volaille, champignons et truffes, dans les proportions établies à la formule initiale ; lié d'un Velouté à l'essence de champignons réduit, et additionné de 3 jaunes par 500 grammes d'appareil au moment du mélange.

Croquettes en forme de rectangles, panées à l'anglaise et frites au moment.

Accompagnement : Sauce Demi-glace claire ou sauce Périgueux.

Croustades. — Elles se font de différentes façons selon l'usage auquel elles sont destinées.

1° *Croustades à blanc :* Foncer les moules beurrés (moules ronds, ovales ou autres), en pâte à foncer fine ; piquer le fond, tapisser de papier blanc, emplir l'intérieur de lentilles ou de pois cassés, et cuire à four moyen. Retirer la garniture, et tenir les Croustades à l'entrée du four pendant quelques minutes pour sécher l'intérieur.

2° *Croustades de semoule ou de riz :* Cuire semoule ou riz au Consommé blanc. Le riz, notamment, doit être très cuit. Lier avec 6 jaunes d'œufs et 50 grammes de fromage râpé, par 100 grammes de riz ou de semoule (compris crus) ; étaler l'appareil sur plaque beurrée, en couche de 3 centimètres d'épaisseur.

Après refroidissement, détailler l'appareil avec un emporte-pièce uni de 5 centimètres et demi de diamètre, en trempant celui-ci à l'eau chaude pour la facilité de la coupe. Paner 2 fois les morceaux à l'anglaise, en ménageant un couvercle ; faire frire, et retirer l'intérieur, en laissant une épaisseur d'un quart de centimètre.

3° *Croustades en pommes duchesse :* Garnir d'appareil à pomme duchesse, et en le foulant fortement, des moules à darioles beurrés. Tremper les moules à l'eau chaude, démouler, et paner 2 fois à l'anglaise ces petits cylindres de pomme duchesse. Faire frire, et vider l'intérieur, en laissant une épaisseur de parois d'un quart de centimètre.

Croustades de Crevettes à la Joinville. — Croustades en appareil de riz, préparées comme il est expliqué plus haut.

Garniture : Exactement la même que celle des Bouchées à la Joinville.

Croustades Lucullus. — Croustades en appareil à pomme duchesse, faites en moules ovales dits à Gâteaux de riz, beurrés. Démouler ; paner à l'anglaise, frire et vider.

Garniture : Escalopes de filets de cailles rôties, tenues juteuses ; petites quenelles en farce de caille à la crème, lames de truffes. — Sauce Demi-glace au fumet de cailles.

Croustades à la Nantua. — Croustades frites, avec la garniture des Bouchées à la Nantua.

Croustades Pommes d'Or. — *Appareil.* — Deux tiers de rouelle de veau bien dénervée et coupée en gros dés, et un tiers de chair de volaille pilés avec l'assaisonnement ordinaire des farces ; ajouter 250 grammes de pommes Maître-d'hôtel par 500 grammes de veau et volaille (voir Panade E, *Chapitre des Garnitures*), et 6 jaunes par livre de farce.

Passer au gros tamis. — Mouler en boules de la grosseur d'une petite pomme ; paner deux fois à l'anglaise, et faire frire de couleur dorée, claire.

Retirer ensuite la farce de l'intérieur, par une petite ouverture pratiquée à cet effet, en laissant une épaisseur d'un quart de centimètre adhérente à la croûte ; couper la farce retirée en petits dés, y ajouter la même quantité de truffes coupées de même ; lier ce salpicon d'un Velouté à l'essence de truffes.

Garnir les croustades avec ce salpicon, fermer l'ouverture avec la partie retirée pour vider, et dresser sur serviette.

Croustades de Ris de Veau à la Financière. — Croustades en pâte à foncer, faites en moules cannelés et cuites à blanc.

Garniture : Escalopes de ris de veau, petites quenelles, champignons en gros dés, petites crêtes et rognons, saucés d'une Demi-glace au Madère.

Croustades de Volaille à la Régence. — Croustades frites, de forme cylindrique.

Garniture : Petits filets de volaille, petites quenelles en farce de volaille au Beurre d'écrevisse, truffes en petites olives, crêtes et rognons de coq. — Sauce Allemande à l'essence de champignons.

Croûtes à la Champenoise. — Croûtes rondes, en pain de mie, de 4 à 5 centimètres de diamètre, et 1 centimètre et demi d'épaisseur.

Cerner à un demi-centimètre des bords, frire au beurre clarifié et vider, de façon à former comme de petites caisses rondes. — Garnir de cervelle de porc, cuite au beurre ; avec oignon haché fondu au beurre à l'avance, assaisonnée de sel et poivre, et relevée d'une pointe d'ail broyée. — Lisser la surface avec la lame d'un couteau, dresser sur serviette, et servir brûlant.

Croûtes au Foie de Raie. — Préparer des croûtes en pain de mie comme ci-dessus.

Pocher le foie de raie dans un court-bouillon fortement aromatisé ; égoutter à fond, détailler en dés et garnir les croûtes. Arroser le foie de Beurre noisette, ajouter une goutte de jus de citron, et semer un soupçon de persil haché dessus.

Croûtes à la Moelle. — Tailler des croûtes en pain de mie de 4 centimètres de côté sur 1 centimètre et demi d'épaisseur. Les cerner à un demi-centimètre des bords, les frire au beurre clarifié, et vider l'intérieur.

Pocher au Consommé autant de belles rondelles de moelle qu'il y a de croûtes ; pocher aussi les débris coupés en dés. — Garnir le fond des croûtes avec ces dés de moelle bien égouttés; poser dessus une rondelle de moelle pochée, légèrement nappée de glace de viande et, sur celle-ci, une lame de truffe de dimensions un peu inférieures à celles de la rondelle de moelle.

Croûtes à l'Oie fumée. — Apprêter des croûtons ronds, en pain de seigle, en leur donnant 4 centimètres de diamètre sur 1 centimètre d'épaisseur. Les cerner ; frire au beurre clarifié, et retirer la mie de l'intérieur.

Garnir le fond d'un peu de choucroute à l'allemande ; poser sur celle-ci une mince tranche d'estomac d'oie fumé ; napper avec un filet de sauce Espagnole, glacer légèrement, et dresser sur serviette.

Dartois aux Anchois, ou Sausselis. — Abaisser un morceau de feuilletage en bande de 9 à 10 centimètres de large, sur un demi-centimètre d'épaisseur; la longueur à volonté. Relever sur plaque mouillée, masquer la bande d'une couche de farce de merlan au Beurre d'anchois, en laissant toutefois 1 centimètre et demi de pâte non masquée sur les bords, pour assurer le soudage de la seconde abaisse. Ranger sur la farce une garniture de filets d'anchois coupés en minces lanières, et en disposant ceux-ci en quadrille ou en grille ; couvrir d'une seconde abaisse de feuilletage de mêmes longueur et largeur, mais un peu plus épaisse que celle

du dessous; la souder sur les bords laissés libres et légèrement mouillés. — Parer légèrement le tour du Dartois, chiqueter de la pointe du couteau ; dorer et rayer en traçant les divisions de détail des Dartois de 3 en 3 centimètres. Cuire à four chaud pendant 20 à 25 minutes.

Détailler en sortant du four et dresser sur serviette.

Dartois aux Filets de Soles. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant la farce de merlans par de la farce de sole à la crème, et en substituant aux filets d'anchois de fines aiguillettes de filets de soles crus.

Dartois aux Sardines. — Procéder en tous points comme pour le « Dartois aux anchois », en remplaçant les filets d'anchois par des filets de sardines dépouillés. — Compter le même temps de cuisson.

Écrevisses farcies. — Cuire les écrevisses à la Mirepoix bordelaise. (Voir *Écrevisses à la Bordelaise, Chap. des Poissons et Crustacés.*)

Détacher avec des ciseaux une bande de test, sur toute la longueur du dos des écrévisses ; retirer les queues et les couper en dés.

Retirer également l'intérieur des coffres ; y ajouter un peu de sauce Béchamel réduite ; passer au tamis, mélanger à ce coulis les dés de queues, et en garnir les carapaces d'écrevisses. — Saupoudrer de mie de pain très fine, arroser de beurre fondu, glacer vivement, et dresser sur serviette.

Fish balls ou Fish cakes. — En Angleterre et en Amérique on désigne sous ces noms les Croquettes de morue dont la formule est indiquée plus haut.

Fondants. — On désigne sous ce nom un genre de petites croquettes, invariablement façonnées en forme de poires et dont l'appareil se compose d'une purée simple, ou d'une purée principale additionnée, en proportions déterminées, de purées secondaires ou auxiliaires.

Les Fondants se panent à l'anglaise, à la mie de pain fraîche et excessivement fine, et se font frire au moment. — Se dressent sur serviette avec bordure de persil frit.

Fondants de Bécasse à la Castellane. — Appareil composé de : 3 parties de purée de bécasse, 1 partie de purée de foies de volaille sautés au beurre, 1 partie de purée de marrons

passée à l'étamine, et 1 partie de sauce Salmis de bécasse très réduite.

Bien mélanger le tout, étaler sur plafond beurré, et refroidir sur glace.

Diviser l'appareil en parties du poids de 60 grammes ; mouler en forme de poires allongées ; paner à l'anglaise comme il est dit, et faire frire au moment.

Fondants de Faisan à la Marly. — Appareil composé de : 3 parties de purée de faisan, 2 parties de sauce Salmis de faisan très réduite, et 1 partie de purée de foies de volaille raidis au beurre.

Procéder exactement comme il est dit dans la recette précédente.

Fondants de Foie gras à la Monselet. — Appareil composé de deux tiers de purée de foie gras poché au Madère ; un tiers de purée de truffes et de sauce Madère très réduite.

Façonner, et traiter les fondants d'après la méthode exposée.

Fondants de Grives à la Liégeoise — Rôtir les grives à la casserole en les tenant saignantes, déglacer avec quelques gouttes de fonds de gibier, Madère, et ajouter 4 baies de genièvre par 12 grives. Piler les grives, passer au tamis, et ajouter à la purée le tiers de son poids de foies de volaille raidis au beurre et de beurre bien ferme.

Traiter les fondants comme il est expliqué plus haut; les frire au moment, et piquer une patte de grive sur chaque.

Fondants de Volaille à la Louisette. — Appareil composé de : deux tiers de purée de volaille, un tiers de purée de foie gras et purée de langue à l'écarlate, et 1 décilitre de sauce Allemande réduite à fond, par 500 grammes de purée réunie.

Traiter comme les autres fondants.

Fritots divers. — Le Fritot se différencie du Beignet proprement dit, en ce qu'il est invariablement accompagné d'une sauce Tomate. Si l'usage tout-puissant, contre lequel toute réaction est difficile, a consacré les deux termes, nous n'en pensons pas moins que le terme « Beignet » devrait être réservé pour les préparations ressortissant de l'entremets, et que celui de Fritot suffirait pour désigner celles ressortissant des Hors-d'œuvre chauds.

Mais, où la confusion s'accentue, c'est dans l'emploi, sous un sens synonyme, des mots « Fritot » et « Marinade » ; préparations entre lesquelles pourtant la différence est nette.

Les éléments du Fritot sont généralement : des escalopes de volaille, de cervelle, des pieds de mouton, de la peau de tête de veau, etc. Ces éléments sont toujours cuits à l'avance, marinés avec jus de citron, filet d'huile et fines herbes; enrobés de pâte à frire, frits, et accompagnés d'une sauce Tomate.

Or, il est arbitraire de désigner une telle préparation sous le nom de Marinade, car la marinade sommaire des éléments n'en peut justifier l'adoption.

La *Marinade* se distingue du Fritot en ce que : 1° ses éléments sont toujours traités à cru ; 2° qu'ils sont marinés plus longtemps et avec les aromates que comporte la marinade ordinaire à cru ; 3° que ces éléments, épongés au sortir de la marinade, sont farinés, *panés à l'anglaise*, au lieu d'être enrobés de pâte à frire, et traités au Beurre clarifié, ce qui rend absolument dissemblables les deux préparations, lors même qu'elles comportent les mêmes éléments; puisque le principe établit : que tout élément de Fritot est cuit à l'avance, tandis que les éléments des Marinades sont employés crus.

Harengs à l'Esthonienne. — Appareil composé de : purée de filets de harengs dessalés, additionnée de même quantité de mie de pain légèrement colorée au beurre, et d'un demi-décilitre de crème, par parties de 200 grammes du poids total de l'appareil.

Bien mélanger ; cuire dans une poêle, et au beurre clarifié, comme des crêpes.

Harengs en Papillotes. — Faire revenir au beurre 1 oignon finement haché, et y ajouter le double de son volume de mie de pain de seigle, poivre, muscade, et 2 décilitres de sauce Allemande.

Cuire cet appareil pendant 5 minutes; mélanger dedans les filets, coupés en dés, de 3 harengs dessalés, dont les têtes et les queues doivent être réservées.

Laisser refroidir ; diviser ensuite cet appareil en parties de la grosseur d'un hareng, et les façonner sur un plafond beurré, en forme de hareng, en y rapportant têtes et queues.

Passer au four pour coloration ; mettre ensuite en papillote *ad hoc* huilée, et faire souffler celle-ci au dernier moment.

Harengs Soufflés. — Mettre, dans une terrine tiédie, 200 grammes de beurre bien manié, et le ramollir en pommade.

Ajouter, sel, poivre, muscade, 5 jaunes d'œufs l'un après l'autre, et 30 grammes de farine.

Mélanger dans cet appareil : les filets coupés en dés d'un hareng ; les filets de 5 éperlans frits coupés de même, et 5 blancs montés en neige bien ferme.

Cuire dans une poêle, à la bouche du four, et détailler à volonté.

Huîtres. — Bien que la destination naturelle de cet excellent mollusque soit d'être dégusté cru, la pratique culinaire le soumet à de nombreux apprêts, parmi lesquels les quelques-uns qui suivent.

Huîtres à l'Américaine. — Les ouvrir et les pocher dans leur eau. Les remettre dans leur coquille concave, et les masquer d'une « sauce à l'Américaine » additionnée de leur cuisson réduite.

Huîtres à l'Anglaise. — Les ouvrir et les détacher. Envelopper chaque huître d'une très fine tranche de Bacon ; les embrocher sur petits hâtelets ou brochettes à anneaux, assaisonner et faire griller.

Dresser sur toasts en pain grillé, de la forme des brochettes ; saupoudrer de « bread Crump » ou mie de pain frite ; et saupoudrer légèrement de Cayenne.

Nota. — Le nom anglais de cette préparation qui est un Savory plutôt qu'un Hors-d'œuvre est *Angels horse back*, ce qui se traduit par « Anges à cheval ».

Huîtres à la Favorite. — Ouvrir les huîtres, les pocher dans leur eau et les ébarber.

Dans chacune des coquilles concaves, bien nettoyées, mettre une petite cuillerée de sauce Béchamel ; ajouter une huître avec une petite lame de truffe dessus ; masquer de même sauce, saupoudrer de Parmesan râpé, arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Huîtres à la Florentine. — Pocher les huîtres ; ranger les coquilles concaves sur une plaque couverte de sel ; garnir le fond d'épinards en feuilles étuvés au beurre, placer une huître dans chaque coquille, napper de sauce Mornay et faire glacer vivement.

Huîtres au Gratin. — Ouvrir les huîtres ; les détacher, ébarber, et les remettre chacune dans sa coquille concave.

Ranger les coquilles sur une plaque couverte de sel, et les y incruster légèrement pour les faire tenir d'aplomb. Exprimer une goutte de jus de citron sur chacune, saupoudrer d'une pincée de

mie de pain frite, arroser d'un peu de beurre fondu, et ajouter encore gros comme un pois de beurre sur chaque huître.

Gratiner à four vif ou à la Salamandre.

Huîtres à la Maréchale. — Ouvrir les huîtres, les pocher dans leur eau, et les éponger à fond.

Juste au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire claire, et les plonger à friture chaude.

Les dresser par trois, sur une rondelle de citron, ajouter une pincée de feuilles de persil frit bien vert et dresser sur serviette.

Huîtres à la Mornay. — Ouvrir les huîtres, les pocher légèrement et les ébarber.

Masquer de sauce Mornay le fond de coquilles concaves ; mettre 2 huîtres dans chaque coquille, couvrir de même sauce, saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et faire glacer vivement.

Huîtres à la Polonaise. — Ouvrir les huîtres ; les ébarber, et les ranger par deux en coquilles concaves, disposées sur plaque garnie d'une couche de sel, pour en assurer l'aplomb.

Chauffer à la poêle une quantité de beurre relative au nombre d'huîtres, soit 4 grammes par huître ; jeter dedans 30 grammes de mie de pain très fine par 100 grammes de beurre, et frire cette mie de pain.

Mettre la valeur d'une cuillerée de cette « polonaise » sur chaque 2 huîtres, et les passer au four chaud, pendant 2 minutes.

Huîtres Soufflées. — Ouvrir 2 douzaines d'huîtres. Les piler, crues, en y ajoutant 2 blancs d'œufs par petites parties.

Passer au tamis ; monter cette purée sur la glace avec environ 4 décilitres de crème, et y ajouter une cuillerée de farce mousseline de merlan.

Garnir d'un peu d'appareil le fond de coquilles concaves ; placer dans chacune une huître pochée, parée, et enrobée de sauce Villeroy ; recouvrir d'appareil, lisser celui-ci en dôme, et entourer la base d'une ligne de mie de pain fine et sèche.

Pocher à four doux pendant 12 minutes.

Huîtres à la Villeroy. — Ouvrir les huîtres ; les pocher dans leur eau, les parer et les éponger à fond pour les enrober de sauce Villeroy. — Laisser refroidir ; paner à l'anglaise avec mie de pain très fine, et faire frire au moment.

Dresser sur serviette, ou en coquilles concaves bien essuyées ; avec une pincée de feuilles de persil frit autour.

Huîtres à la Wladimir. — Pocher les huîtres ; les ébarber, et les remettre dans les coquilles concaves.

Les couvrir de sauce Suprême réduite ; saupoudrer la surface de mie de pain frite mélangée de Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu, et faire glacer.

Mazagrans (Petits). — Terme générique de toute préparation, comportant une garniture enfermée entre deux abaisses d'appareil à pomme duchesse.

Les Mazagrans pour Hors-d'œuvre chauds se font en moules à tartelettes, et sont susceptibles d'admettre tous les salpicons usités pour Bouchées, Croquettes, ou Rissoles.

Ils prennent toujours le nom de l'élément principal de la garniture.

Apprêt. — Foncer d'une mince abaisse de pomme duchesse des moules à tartelettes unis, beurrés, et garnir l'intérieur d'un salpicon serré et froid, en l'élevant légèrement en dôme. Couvrir avec une seconde abaisse de pomme duchesse coupée à l'emporte-pièce cannelé, et bien la souder.

Dorer, placer au milieu du dôme une rondelle cannelée en même appareil, et faire colorer au four ; la coloration est, du reste, la seule chose à obtenir, puisque tous les éléments du Mazagran sont cuits.

Démouler en sortant du four, et dresser sur serviette.

Nalesnikis (*Hors-d'œuvre russe*). — Lisser en terrine 250 grammes de fromage blanc égoutté, et pressé au besoin. Y ajouter 250 grammes de beurre bien ramolli en pommade. Les deux éléments étant bien mélangés, compléter avec sel, poivre et 1 œuf entier.

Diviser cet appareil en parties du poids moyen de 60 à 70 grammes ; envelopper chaque partie dans un pannequet très mince fait en pâte sans sucre, et donner la forme rectangulaire d'un Cromesquis.

Au moment de servir, tremper en pâte à frire très légère ; plonger à grande friture chaude, et dresser sur serviette.

Œufs de Vanneau à la Christiana. — Cuire les Œufs durs (Voir *Cuisson des Œufs de Vanneau, Chapitre des Œufs*), et les écaler. On aura préparé à l'avance de petits nids en appareil à pomme duchesse, couchés à la grosse douille cannelée, dorés, et bien colorés au four.

Dresser les nids en couronne, placer dans chacun d'eux un

Œuf de Vanneau debout ; napper celui-ci de sauce Demi-glace additionnée d'un quart de purée de foie gras, et saupoudrer de truffe hachée ; cela, en laissant les nids absolument intacts.

Paillettes au Parmesan. — Ces Paillettes, dont l'emploi est indiqué en différents endroits de l'ouvrage, sont considérées plutôt comme Savory, et ont été classées dans cette Série (Voir *Savorys*).

Pannequets divers garnis. — A titre de variation, les Pannequets garnis peuvent être usités comme Hors-d'œuvre chaud.

L'appareil est le même que celui des Pannequets ordinaires, sauf que le sucre en est exclu.

Ces Pannequets se garnissent à volonté de tous appareils de Bouchées et croquettes, purées, etc., et prennent le nom de l'élément principal de leur garniture.

On les masque d'une couche de la garniture adoptée et, après les avoir roulés en paupiettes, on affranchit les extrémités. Les Pannequets sont ensuite détaillés en losanges et dressés sur serviette.

Pâtés à la Beauceronne (Petits). — Tailler sur une abaisse de rognures de feuilletage, des rectangles ayant 9 à 10 centimètres de long sur 7 à 8 centimètres de large. Placer au milieu de chaque rectangle une mauviette désossée, enveloppée d'une chemise de hachis très fin. Mouiller les bords de l'abaisse, souder les bords en donnant la forme d'un petit pantin, et couvrir d'une feuille en feuilletage plein détaillée à l'emporte-pièce cannelé.

— Dorer, et donner environ 20 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés à la Bourgeoise (Petits). — Tailler sur une abaisse de feuilletage de 6 à 7 millimètres d'épaisseur autant de petites abaisses rondes de 6 centimètres de diamètre, qu'il y a de pâtés à faire Abaisser les rognures, et détailler en les tenant plus minces le même nombre de rondelles ; relever celles-ci sur plaques mouillées ; mouiller très légèrement les bords au pinceau, placer au milieu de chacune de ces abaisses, gros comme une bille de hachis fin, additionné de champignons crus et persil hachés ; couvrir avec les premières abaisses préparées, appuyer celles-ci avec le dos d'un emporte-pièce rond de 5 centimètres de diamètre, et dorer.

Compter 13 à 15 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés du Chanoine (Petits). — Détailler sur une abaisse de feuilletage d'un demi-centimètre d'épaisseur, un nombre d'abaisses

ovales double de celui des pâtés à faire. En relever la moitié sur plaque ; garnir chaque abaisse d'une demi-laitance de hareng frais, pochée (ou d'un morceau équivalent d'autre laitance), et enrobée de fines herbes cuites. Mouiller légèrement les bords, couvrir avec l'autre moitié d'abaisses ; appuyer celles-ci avec le dos d'un emporte-pièce ovale et dorer.

Compter 15 minutes de cuisson à four chaud.

Pâtés à la Dauphine (Petits). — La caractéristique de ces pâtés est qu'ils se font en pâte à brioche commune, sans sucre, et tenue un peu ferme. Leur préparation est exactement la même que celle des autres petits pâtés et peut comporter, comme garniture, n'importe quelle farce, hachis ou salpicon.

La pâte à brioche est abaissée au rouleau, comme toute autre pâte, détaillée à l'emporte-pièce et, quand les pâtés sont prêts, on les tient dans un endroit assez chaud pour assurer une légère fermentation de la pâte. — Dorer et cuire à four chaud.

Pâtés à la Manon (Petits). — Se préparent exactement comme les Petits pâtés à la Bourgeoise, en remplaçant le hachis par du Godiveau additionné de langue bien rouge hachée finement.

Pâtés à la Mazarin, ou Petits Pâtés au jus. — Apprêter le nombre voulu de petites croustades cannelées, en pâte à foncer cuites à blanc.

Apprêter le même nombre de couvercles en demi-feuilletage, taillés sur une abaisse d'un demi-centimètre d'épaisseur, avec un emporte-pièce rond cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Dorer ; poser au milieu de chaque couvercle un point cannelé en feuilletage plein, et cuire à four moyen.

Garnir les croustades d'un gros salpicon de quenelles de Godiveau, champignons, ris d'agneau, truffe, saucé d'une Demi-glace claire.

Dresser sur serviette, et poser un couvercle sur chaque croustade.

Pâtés Nîmois (Petits). — Se font en feuilletage, de forme ronde cannelée, un peu plus grands que les Petits pâtés ordinaires. Leur garniture comporte une farce préparée dans les proportions suivantes : 250 grammes de filet de mouton, coupé en dés et sauté au beurre ; 125 grammes de foies de volaille ; 150 grammes de lard gras frais ; une cuillerée de fines herbes cuites et autant de truffe hachée.

Piler finement et séparément : dés de filet de mouton, foies de

volaille et lard; rassembler les trois éléments et les piler encore ensemble; passer au tamis, et mélanger dans la farce fines herbes et truffe.

Pâtés ordinaires. — Se font comme les Petits pâtés à la Bourgeoise avec deux abaisses de feuilletage, taillées à l'emporte-pièce rond uni, de 7 centimètres de diamètre; l'abaisse du dessous étant tenue un peu plus mince que celle du dessus.

— Se garnissent à volonté, de hachis ordinaire fin ou de godiveau.

Pâtés à la Parisienne (Petits). — Se font en feuilletage; de forme ronde comme les Petits pâtés à la Bourgeoise, et se garnissent de godiveau truffé.

Pâtés au Verjus (Petits). — Se font en feuilletage, avec deux abaisses rondes de 7 centimètres de diamètre, ayant toutes deux 4 millimètres d'épaisseur.

Garnir chaque pâté de 2 beaux grains de verjus épépinés, enveloppés de godiveau additionné de ciboulettes hachées.

Pellmènes Sibériens (*Hors-d'œuvre russe*). — Genre de ravioles, en pâte à nouilles abaissée très mince, faites en forme de petits pâtés avec deux abaisses rapportées, enfermant gros comme une noix de l'appareil suivant :

Appareil : Jambon gras et maigre, et la même quantité de chair de gelinotte rôtie, coupés en dés. Assaisonner de sel, poivre, muscade; ajouter un peu de persil haché et lier ce salpicon avec la valeur d'une bonne cuillerée de sauce Espagnole réduite, par 100 grammes de salpicon.

Préparation : Pocher les Pellmènes à l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Égoutter, dresser en timbale chaude, arroser de beurre fondu additionné de jus de citron, persil haché, et filet de glace de viande fondue.

Piroguis Caucasiens (*Hors-d'œuvre russe*). — Préparer une pâte à choux commune additionnée de fromage râpé et l'étaler sur deux plaques, en couche bien égale de 6 à 8 millimètres; de façon que, étant cuites, ces abaisses aient une épaisseur d'un centimètre à 1 centimètre et demi.

Assembler ces deux abaisses, en les soudant au moyen d'une couche de sauce Béchamel au fromage, réduite, et additionnée de champignons cuits très finement émincés.

Détailler en rectangles de 8 centimètres de long sur 3 centimètres de large, et les masquer entièrement de la même sauce

qui a servi à souder les abaisses. Rouler ces rectangles enduits de sauce dans de la chapelure fine d'abord ; et les paner à l'anglaise ensuite.

— Au moment de servir, plonger les piroguis à grande friture chaude, et dresser sur serviette.

Piroguis en Croissants. — Faire fondre 30 grammes de beurre, et y ajouter : 3 cuillerées de jus de veau corsé et 250 grammes de fine mie de pain de seigle. Mélanger et dessécher cet appareil à feu vif, comme une panade pour farce.

Étaler cette panade sur une plaque beurrée, en épaisseur bien égale de 7 à 8 millimètres.

Après refroidissement, détailler en croissants, en ayant soin de tremper l'emporte-pièce à l'eau chaude pour faciliter la coupe.

Masquer de *twarogue* l'une des faces des croissants, les rassembler deux par deux ; et les faire bien colorer des deux côtés au beurre clarifié, au moment de servir.

Twarogue, ou Appareil au fromage blanc. — Prendre 250 grammes de fromage blanc bien égoutté et le presser fortement dans un torchon. Le mettre dans une terrine, et le travailler à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien lisse ; y ajouter 250 grammes de beurre, manié d'abord, puis bien ramolli en pommade ensuite ; et un œuf entier. Assaisonner de sel et de poivre.

Piroguis au Fromage. — Foncer en pâte à brioche commune sans sucre, des moules à darioles bien beurrés. Garnir l'intérieur de twarogue ; recouvrir cet appareil d'un rond de même pâte, et le souder sur les bords des moules légèrement mouillés.

Tenir dans un endroit assez chaud, pendant 25 à 30 minutes, pour que la pâte subisse un commencement de fermentation. Mettre à four chaud 20 minutes avant de servir.

Piroguis au Gibier. — Préparer autant d'abaisses rondes en feuilletage, ayant 10 centimètres de diamètre sur un demi-centimètre d'épaisseur, qu'il faut de Piroguis. Garnir le milieu de hachis de gibier passé au beurre, d'œufs durs hachés, et de kache de sarrasin, ou simplement de riz cuit.

Mouiller légèrement les bords, recouvrir d'abaisses en feuilletage ayant les mêmes dimensions et épaisseur que les précédentes ; dorer, et donner 15 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis aux Légumes. — Procéder exactement comme pour les Piroguis au Gibier, en remplaçant le hachis de gibier par l'appareil suivant :

Appareil : 200 grammes de Brunoise de carotte étuvée au beurre, ou le même poids de Brunoise ordinaire ; 3 œufs durs hachés, blancs et jaunes ; 100 grammes de kache ou de riz cuit. Lier le tout avec la valeur de 3 décilitres et demi de sauce Béchamel réduite, et laisser refroidir complètement avant de procéder à l'apprêt des Piroguis.

Nota. — Pour le Kache, Voir *Série des Appareils auxiliaires, Chapitre des Garnitures.*

Piroguis Livoniens. — Préparer une panade à la mie de pain de seigle comme pour les « Piroguis en croissants ».

Lorsqu'elle est bien froide, la détailler d'une forme quelconque ; et faire bien colorer les détails au beurre. — Les ranger ensuite sur un plat ; saupoudrer la surface de Kache et de Parmesan râpé, et passer à four vif pendant 5 minutes.

Piroguis à la Moscovite. — *Appareil :* 250 grammes de poisson blanc cuit, sans peaux ni arêtes ; 5 œufs durs ; 125 grammes de vésiga cuit. — Hacher et mélanger ; poisson, œufs et vésiga.

Préparation : Sur une abaisse de pâte à coulibiac (pâte à brioche commune sans sucre) tailler, avec un emporte-pièce ovale uni de 10 centimètres de longueur sur 6 à 7 de largeur, le nombre voulu d'abaisses ; garnir le milieu avec la valeur d'une demi-cuillerée de l'appareil ci-dessus ; mouiller légèrement les bords de l'abaisse, et enfermer la garniture en ramenant ces bords l'un vers l'autre et en les soudant, de façon à former comme un petit pantin ovale.

Tenir les Piroguis dans un endroit assez chaud pendant 25 à 30 minutes, et leur donner 20 minutes de cuisson à four chaud. — Au moment de servir, introduire dans chaque Piroguis la valeur d'une cuillerée à café de sauce Colbert.

Piroguis au Poisson. — Procéder exactement comme pour les Piroguis au gibier, en remplaçant le hachis de gibier par un hachis de poisson cuit quelconque.

Piroguis Polonais. — *Appareil :* Couper en très petits dés 250 grammes de tétine de veau et 250 grammes de veau bien maigre. Faire revenir au beurre avec un oignon haché, et assaisonner assez fortement de sel et de poivre. — Laisser refroidir.

Préparation : Détailler le nombre voulu d'abaisses ovales, en feuilletage, et de mêmes dimensions que celles des « Piroguis Moscovites » ; garnir ces abaisses avec l'appareil préparé ; mouiller

les bords et fermer les Piroguis, en faisant la soudure sur le milieu, et dans la longueur.

Dorer, et donner 18 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis de Smolensk. — *Appareil :* 125 grammes de Kache de semoule, 4 œufs durs, 1 oignon et une cuillerée et demie de persil hachés : le tout passé au beurre. — Laisser refroidir.

Apprêt : Préparer le nombre voulu d'abaisses en feuilletage, ayant 6 centimètres de côté et 6 à 7 millimètres d'épaisseur ; garnir le milieu avec l'appareil ci-dessus ; mouiller légèrement les bords, et couvrir avec des abaisses de feuilletage de mêmes dimensions que les précédentes.

Dorer, et donner 18 minutes de cuisson à four chaud.

Piroguis aux Truffes. — Détailler de moyennes truffes cuites, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur ; les enrober de sauce Béchamel réduite et laisser refroidir.

Les enfermer ensuite entre deux rondelles de Blinis, et bien souder celles-ci avec un peu de farce ; paner à l'anglaise avec mie de pain très fine et faire frire au beurre clarifié, en temps utile pour que les Piroguis soient prêts juste au moment de les servir.

Piroguis au Vésiga. — *Appareil :* 125 grammes de Vésiga cuit au Consommé avec 1 branche de céleri ; 2 racines de persil ; 2 œufs durs. Hacher Vésiga, céleri, persil et œufs, et lier le tout avec 3 cuillerées de sauce Béchamel réduite.

Apprêt : Préparer le nombre voulu d'abaisses en feuilletage ayant 10 centimètres de diamètre et un demi-centimètre d'épaisseur ; garnir d'appareil, mouiller les bords, fermer les abaisses en forme de chausson, et les marquer avec le dos d'un coupe-pâte.

Dorer, et donner 20 minutes de cuisson à four chaud.

Nota. — Pour la préparation complète du Vésiga, Voir *Coulibiac de Saumon, Chapitre des Poissons.*

Pommes à l'Ardennaise. — Cuire au four de moyennes pommes de terre Hollande ; les fendre en deux sur la longueur et les vider, en recueillant la pulpe dans une terrine.

Travailler cette pulpe à la fourchette et y mélanger, par 500 grammes de pulpe : 4 jaunes d'œufs, 150 grammes de beurre, 300 grammes de jambon maigre coupé en brunoise, 100 grammes de champignons hachés, 80 grammes de Parmesan râpé, 10 grammes de sel, prise de poivre, muscade, 1 cuillerée de persil et cerfeuil hachés.

Bien mélanger ; remplir les demi-écorces de pommes de terre avec cet appareil ; lisser la surface, et saupoudrer de fromage râpé.

Passer au four pendant 20 minutes, et glacer au dernier moment.

Pommes à la Diétrich. — Cuire au four de grosses pommes de terre Hollande ; les ouvrir en forme de caisses, les vider et conserver les parties enlevées, pour reconstituer les pommes quand elles seront garnies.

Emplir ces caisses avec de petits Gnokis au Parmesan, liés d'une sauce Béchamel crémeuse additionnée de truffe du Piémont.

Rapporter les parties enlevées, pour rendre aux pommes leur forme primitive ; les ranger sur plaque, côté rapporté en dessous ; passer au four pendant 20 minutes, et dresser sur serviette.

Pommes Georgette. — Cûire au four de moyennes pommes de terre Hollande ; les ouvrir sur le côté comme on ouvre un éclair ; et retirer la pulpe de l'intérieur.

Garnir de queues d'écrevisses liées d'une sauce Nantua.

Dresser sur serviette, et servir très chaud.

Pomponnettes. — Genre de très petites rissoles, en rognures de feuilletage, fermées en forme de bourse, et invariablement garnies d'une purée quelconque serrée.

Les Pomponnettes prennent le nom de leur garniture, et se traitent par la friture comme les autres Rissoles. (Voir *Rissoles.*)

Quiche à la Lorraine. — Foncer, en pâte à foncer ordinaire, une platine godronnée bien beurrée, ayant 18 à 20 centimètres de diamètre ; ou, à défaut, un cercle à flan de mêmes dimensions, dont la crête sera tenue assez haute.

Une Quiche faite en platine ou en cercle à flan de ces dimensions, peut assurer un service de 10 personnes.

Garnir le fond de fines tranches de lard, blanchi, et légèrement revenu au beurre.

Les tranches de lard peuvent être alternées de minces lames de Gruyère, mais cette addition est facultative, et en dehors du principe local.

Emplir la platine ou le flan foncé, et déjà garni de lard avec un appareil composé de : 4 décilitres de crème, 3 petits œufs, une pincée de sel fin. Compléter avec 25 grammes de beurre, divisé en parcelles, réparties sur l'appareil.

Compter 30 à 35 minutes de cuisson à four moyen.

Détailler la quiche en triangles, quand elle n'est plus que tiède.

Quiches au jambon (Petites). — Foncer des moules à tartelettes à bords un peu hauts, en pâte à foncer fine ou en rognures de feuilletage. Garnir le fonds d'une mince rondelle de maigre de jambon, et compléter avec le même appareil que ci-dessus, dont les proportions suffisent pour 15 tartelettes.

Compter 15 à 18 minutes de cuisson à four moyen.

Ramequins. — Les ramequins se servaient assez communément autrefois comme Hors-d'œuvre chaud. Ce sont des diminutifs de la Gougère bourguignonne, seulement on les dresse en forme de « chou grillé », tandis que la Gougère se dresse en couronne.

Préparer un appareil de Pâte à choux sans sucre, en remplaçant l'eau par du lait.

Ajouter 50 grammes de Gruyère frais râpé et 50 grammes de même fromage coupé en tout petits dés, par quart de Pâte à choux qui représente un poids de pâte de 650 à 670 grammes.

Coucher sur plaque en forme de choux moyens ; dorer, semer sur chaque chou une pincée de Gruyère frais détaillé en brunoise, et cuire à four de moyenne chaleur pendant 12 à 15 minutes.

Dresser sur serviette en sortant du four.

Rastegaïs (*Hors-d'œuvre russe*). — Se font exactement comme les « Piroguis à la Moscovite », en remplaçant le poisson blanc par un salpicon de saumon cru. — Ils se ferment de même, en soudant dessus les extrémités des abaisses, en forme de petits pantins ovales.

Ravioles à la Sibérienne. — Ce sont les Pellmènes indiqués plus haut, sous le nom plus explicatif de « Ravioles ».

Rissoles. — Nom générique d'un Hors-d'œuvre chaud qui comporte essentiellement : 1° un salpicon, lié exactement comme un appareil à croquettes, et bien refroidi ; dont l'élément principal, soit volaille, gibier, foie gras, etc., détermine le nom des rissoles ; 2° Une enveloppe de pâte, soit pâte à foncer fine, demi-feuilletage ou rognures, ou pâte à brioche commune sans sucre.

Les rissoles se traitent invariablement par la friture et se dressent sur serviette, avec persil frit bien vert, sans accompagnement.

Chaque genre de rissoles prend une forme différente.

Rissoles à la Bergère. — Salpicon de ris d'agneau braisés de mousserons, de morilles, ou de champignons ordinaires à défaut, lié d'une sauce Béchamel soubisée serrée.

Elles se font en demi-feuilletage, et en forme de petit pâté cannelé. Dorer, faire frire au moment, et dresser comme il est dit.

Rissoles à la Bouquetière. — Appareil composé de deux tiers de fin printanier préparé selon la règle et d'un tiers de pointes d'asperges, lié d'une sauce Béchamel à la crème bien réduite.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de bourse plissée.

Rissoles à la Bohémienne. — Appareil composé d'un salpicon comportant deux tiers de foie gras et un tiers de truffes coupés en dés, lié d'une sauce Demi-glace réduite.

Se font en pâte à brioche commune, et en forme de chausson uni. Tenir dans un endroit assez chaud pendant 25 minutes, pour une légère fermentation de la pâte, et frire au moment à grande friture chaude.

Rissoles à la Bressanne. — Appareil composé d'un salpicon de foies de volaille sautés au beurre, lié d'une sauce Duxelles réduite, additionnée de champignons cuits finement émincés.

Se font en pâte à foncer fine, en forme de chausson dentelé.

Rissoles à la Dauphine. — Ces rissoles se font invariablement avec de la pâte à brioche commune tenue un peu ferme.

On peut mentionner sur le menu le nom de l'élément principal de leur garniture, comme « Rissoles de volaille, ou de Crevettes à la Dauphine ».

Quelle que soit leur garniture, on leur donne toujours la forme de chausson, et on les prépare assez à temps pour que la pâte ait le temps de se développer légèrement.

Rissoles à l'Indienne. — Appareil composé d'un salpicon de homard, lié avec une sauce Béchamel réduite condimentée au currie.

Préparer autant d'huîtres pochées et enrobées à la Villeroy, qu'il y a de rissoles à faire.

Pour garnir les rissoles, envelopper chaque huître d'une chemise d'appareil.

Se font en rognures de feuilletage et en forme de chausson uni. Dorer, et saupoudrer de chapelure très fine.

Rissoles à la Joinville. — Appareil composé de queues de crevettes, julienne courte de champignons et de truffes, lié d'une sauce Normande réduite finie au moment avec Beurre de crevette et d'écrevisse.

Se font en rognures de feuilletage, en forme de chausson cannelé.

Rissoles à la Marly. — Appareil composé d'un salpicon comportant trois quarts de chairs de faisan et un quart de truffes, lié d'une sauce Demi-glace réduite additionnée d'un quart de coulis de faisan.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de petits pâtés rectangulaires.

Rissoles aux Morilles. — Appareil composé d'un salpicon de morilles étuvées au beurre, lié d'une sauce Béchamel serrée.

Se font en pâte à foncer fine, en forme de petits pâtés ronds cannelés.

Rissoles à la Nantua. — Appareil composé d'un salpicon comportant deux tiers de queues d'écrevisses et un tiers de truffes, lié d'une sauce Béchamel réduite finie au moment au Beurre d'écrevisse.

Se font en rognures de feuilletage, de forme ovale, avec deux abaisses cannelées, soudées et appuyées avec le dos d'un coupe-pâte.

Rissoles à la Normande. — Appareil composé d'huîtres, de toutes petites moules pochées, et de queues de crevettes, lié d'une sauce Normande serrée.

Se font en rognures de feuilletage, en forme de chausson uni.

Rissoles à l'Ostendaise. — Appareil composé d'huîtres pochées, liées d'une sauce Béchamel additionnée de cuisson d'huîtres, et réduite.

Se font comme les Rissoles à la Normande.

Rissoles à la Pompadour. — Appareil composé d'un salpicon de foie gras, langue écarlate, champignons et truffes, en quantités égales, et lié d'une sauce Périgueux réduite. La garniture comporte en plus une rondelle de moelle pochée, enfermée dans l'appareil de chaque rissole.

Se font en demi-feuilletage, en forme de petit pâté cannelé, et se dorent aux jaunes d'œufs.

Rissoles à la Reine. — Appareil composé d'un hachis de volaille, lié d'une sauce Béchamel fortement additionnée de crème, et réduite.

Se font en rognures de feuilletage, et en forme de bourse plissée.

Nota. — L'ancienne cuisine les dénommait « Rissoles au Blanc-manger ».

Rissoles à la Victoria. — Appareil composé d'un salpicon comportant trois quarts de chairs de homard et un quart de truffes, lié d'une sauce Homard réduite.

Se font en rognures de feuilletage et de même forme que les « Rissoles à la Nantua ».

Sausselis aux Anchois. — Le mot Sausselis est le nom russe du Dartois. (Cette préparation ayant été indiquée sous sa dénomination, voir *Dartois aux Anchois.*)

Sausselis aux Choux (*Hors-d'œuvre russe*). — Emincer en fine paysanne la valeur de 500 grammes de chou blanc et l'étuver au beurre jusqu'aux trois quarts de sa cuisson, avec un gros oignon haché. Assaisonner de sel et de poivre, ajouter 3 œufs durs hachés et laisser refroidir.

Avec ce chou, garnir des bandes de feuilletage abaissées rectangulairement ; mouiller et couvrir de bandes de feuilletage de mêmes dimensions. Opérer, d'ailleurs, absolument comme pour le Dartois.

Cuire au four de chaleur moyenne pendant une demi-heure environ ; détailler en sortant du four, et dresser sur serviette.

Sausselis de Filets de Soles. — Voir *Dartois de filets de soles.*

Soufflés de Crustacés (Petits). — Ces Soufflés se cuisent dans des caisses plissées en papier, ou en cassolettes de porcelaine dont la contenance est d'un décilitre environ.

Appareil pour 10 caisses : Piler finement 250 grammes de chairs et débris de crustacés comme : homard, écrevisses, crevettes; passer au tamis fin. Ajouter à cette purée : 1 décilitre et demi de sauce Béchamel réduite avec addition du fumet du crustacé employé; assaisonnement, 3 jaunes d'œufs et 3 blancs montés en neige bien ferme. Dresser l'appareil dans les caisses, ou cassolettes beurrées, et cuire à four doux pendant 12 minutes.

Soufflés à la Florentine (Petits). — *Appareil pour 10 caisses* : Mélanger 100 grammes d'épinards, blanchis, pressés, hachés, assaisonnés de sel, poivre, muscade, et desséchés au beurre à 1 décilitre et demi de sauce Béchamel à la crème,

réduite. Ajouter 3 jaunes d'œufs et 4 petits blancs montés en neige ferme.

Dresser en caisses ou en cassolettes, et cuire comme ci-dessus.

Soufflés de Gibier (Petits). — *Appareil pour 10 caisses :* Piler finement 250 grammes de chair de gibier cuit (gibier à poil ou à plume), en y ajoutant 1 décilitre et demi de sauce Béchamel additionnée de quelques cuillerées de fumet du gibier en préparation et réduite. — Passer au tamis fin.

Ajouter 2 jaunes et 3 petits blancs d'œufs fouettés en neige; dresser en caisses ou en cassolettes, et cuire comme les petits Soufflés précédents.

Soufflés aux Huîtres. — Pocher 20 petites huîtres ; les ébarber. Réduire leur eau additionnée de quelques cuillerées d'essence de champignons, et l'ajouter à 2 décilitres et demi de sauce Béchamel, qui sera réduite elle-même à 1 décilitre et demi. Mélanger dans cette sauce : les huîtres coupées en deux, 3 jaunes et 4 petits blancs d'œufs montés en neige bien ferme. Dresser en caisses ou en cassolettes et cuire comme les précédents.

Soufflés au Jambon (Petits). — *Appareil pour 10 caisses :* Piler finement 250 grammes de jambon maigre, cuit, avec gros comme une noix de beurre. Passer au tamis ; mélanger cette pâte de jambon à 1 décilitre et demi de sauce Béchamel additionnée d'essence de jambon, réduite et relevée au Paprika.

Ajouter 3 jaunes et 3 blancs en neige bien ferme; dresser et cuire comme les précédents.

Soufflés à la Parmesane (Petits). — *Appareil pour 10 caisses :* Délayer 150 grammes de farine avec 4 décilitres de lait bouilli ; assaisonner de sel, poivre et muscade, faire prendre l'ébullition en remuant et ajouter, hors du feu : 60 grammes de Parmesan râpé, 30 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs et 4 blancs montés en neige bien ferme. Dresser en caisses ou en cassolettes comme ci-dessus, et cuire de même.

Soufflés de Poisson (Petits). — La méthode est applicable à tous poissons comme : saumon, sole, merlan, rouget, éperlans, etc.

Les Soufflés prennent le nom du poisson qui en est la base, comme : « Petits Soufflés de Saumon », etc.

Appareil pour 10 caisses : Étuver au beurre la chair du poisson, quel qu'il soit, assaisonnée et coupée en dés. Passer au tamis et mélanger la purée à 1 décilitre et demi de sauce Béchamel, ré-

duite avec un peu de fumet du poisson employé. Ajouter 3 jaunes et 4 blancs d'œufs en neige très ferme.

Dresser et cuire comme précédemment.

Nota. — Pour le Soufflé d'éperlans, nous rappelons que, quelle que soit la préparation où il figure, sa chair ne doit représenter, à cause de son goût très prononcé, que le tiers du poids total. Les deux autres tiers doivent être fournis par de la chair de sole, de préférence.

Soufflés à la Suissesse (Petits). — *Appareil pour 10 Soufflés :* Préparer l'appareil dans les proportions et comme il est dit aux « Petits Soufflés à la Parmesane », mais en mettant 1 blanc d'œuf en moins. Dresser cet appareil, en forme de choux, dans des petits moules à tartelettes beurrés. — Ranger ces moules dans un sautoir, avec un peu d'eau chaude dans le fond de celui-ci et pocher au four, pendant 15 minutes, sans aucune ébullition.

Démouler et ranger les Soufflés sur un plat creux, beurré et saupoudré de Parmesan. En saupoudrer également la surface des Soufflés et, 12 minutes avant de servir, verser de la crème crue dans le plat, en quantité suffisante pour qu'elle arrive à mi-hauteur des Soufflés.

Mettre à four doux et, quand la coloration est obtenue, les choux doivent avoir absorbé toute la crème.

Subrics de Foie gras. — *Appareil pour 10 Subrics :* Délayer 100 grammes de farine avec 1 œuf, 1 jaune et 1 décilitre de crème épaisse. Assaisonner d'une pincée de sel, poivre, et mélanger dans cet appareil 350 grammes de foie gras poché ou braisé, froid et coupé en dés.

Chauffer suffisamment de beurre clarifié dans un sautoir; prendre l'appareil à la cuiller par parties de 60 grammes en moyenne, et le faire tomber dans le beurre en forme de macarons. Retourner à la palette au bout de 2 minutes pour cuire et colorer l'autre côté. — Dresser sur serviette, et servir brûlants.

Subrics à l'Italienne. — *Appareil pour 10 Subrics :* Couper en dés 2 cervelles de veau pochées au court-bouillon et bien froides (ou l'équivalent en cervelles de bœuf ou de mouton). Battre 3 œufs en omelette, en y ajoutant une bonne cuillerée de farine ; assaisonner de sel et poivre ; mélanger dans les œufs la cervelle et 100 grammes de Parmesan râpé.

Cuire les subrics dans un sautoir avec beurre et huile très chauds en procédant comme ci-dessus.

Dresser sur serviette avec quartiers de citrons.

Subrics Piémontais. — *Appareil pour 10 Subrics :* Avec 125 grammes de riz du Piémont, préparer un rizot. (Voir *Rizot, Série des Farinages, Chapitre des Légumes.*) Mélanger dans ce rizot : 60 grammes de jambon maigre haché, 50 grammes de Parmesan râpé et 2 œufs battus en omelette.

Former les Subrics à la cuiller et les faire colorer au beurre clarifié brûlant.

Talmouses. — Foncer en pâte fine des moules à tartelettes cannelés. Piquer le fond, et dresser à la poche, dans chaque tartelette, un chou en pâte à Ramequin. (Voir *Ramequin.*)

Dorer, poser sur chaque chou une pincée de Gruyère coupé en petits dés, et cuire à four moyen.

Après cuisson, fourrer l'intérieur de crème pâtissière au Parmesan et dresser sur serviette.

Nota. — Cette Talmouse, genre Pont-Neuf, est celle qui peut se dénommer « à la Bagration » et non à la Rohan, ou à la Royale, ainsi qu'elle est parfois désignée.

Talmouses à l'ancienne. — Sur un morceau de pâte à foncer fine, abaissé comme à l'ordinaire, détailler des abaisses rondes cannelées avec l'emporte-pièce de 10 centimètres de diamètre. Sur le milieu de chaque abaisse, dresser un chou en pâte à ramequin, un tiers plus gros qu'un chou ordinaire à Saint-Honoré. Dorer, saupoudrer de fromage coupé en brunoise ; mouiller les bords de l'abaisse, la souder en tricorne, dorer le tour et cuire à four moyen. — En sortant du four, fourrer de crème l'intérieur du chou, comme il est dit ci-dessus.

Tartelettes. — Les Tartelettes pour Hors-d'œuvre chauds, sont sujettes à de nombreuses modifications. C'est ainsi qu'elles peuvent être foncées de farce crue, ou bien foncées en pâte fine et garnies à cru ; ou préparées sous forme de Croustades cuites à blanc. Dans ce dernier cas, le fond et les parois de ces Croustades sont enduits d'une légère couche de la farce usitée pour la préparation, et elles sont passées au four pendant quelques instants, pour le pochage de cette farce, avant de recevoir la garniture saucée.

Tartelettes à la Châtillon. — Appareil de Champignons émincés à cru, sautés au beurre, et liés avec une sauce Béchamel fine. Avec cet appareil, garnir des Croûtes de tartelettes cuites à blanc ; recouvrir d'une mince couche de farce de volaille à la crème, ranger sur plaque, passer à four doux pendant quelques

minutes pour pocher cette farce. Dresser les tartelettes sur serviette en les sortant du four.

Tartelettes à la Diane. — Croûtes de tartelettes à bords dentelés, légèrement farcies comme il a été dit ci-dessus.

Garnir l'intérieur de fines escalopes de filets de perdreau et de lames de truffes, saucées d'une Demi-glace au fumet de perdreau. — Recouvrir la garniture d'une mince couche de farce de gibier tenue légère ; lisser en dôme, et décorer chaque tartelette d'un croissant en même farce poussée au cornet.

Passer au four pour pochage de la farce, et dresser sur serviette.

Tartelettes à la Gauloise. — Croûtes de tartelettes cannelées, farcies dans le fond et sur les parois de farce de volaille, et passées au four.

Garnir l'intérieur de toutes petites crêtes et rognons, saucés d'une glace de veau montée au beurre. — Recouvrir la garniture de farce de volaille légère additionnée d'un quart de purée de jambon.

Ranger sur plaque, passer au four pour pochage de la farce et dresser comme ci-dessus.

Tartelettes aux Gnokis. — Foncer en pâte fine, et très mince, de grands moules à tartelettes beurrés.

Les garnir de tout petits gnokis au Parmesan, pochés et liés avec juste la quantité nécessaire de sauce Béchamel. Saupoudrer la surface de Parmesan râpé ; disposer dessus quelques parcelles de beurre, et mettre à four moyen 20 minutes avant de servir. — Dresser sur serviette.

Tartelettes à la Marly. — Croûtes de tartelettes foncées en tenant les bords très hauts ; masquées intérieurement de fine farce de gibier et passées au four pour pochage de la farce.

Garnir de fines escalopes de filets de faisan et de lames de truffes, liés d'une sauce Salmis de faisan. — Recouvrir de même farce ; faire pocher et dresser sur serviette.

Tartelettes Olga. — Garnir de tout petits moules à tartelettes beurrés, d'appareil à Soufflé de gelinotte. Ranger les moules dans un sautoir ; mettre un peu d'eau bouillante dans le fond de celui-ci, et pocher à four doux.

Démouler, et dresser chaque Soufflé dans une Croûte de tartelette, un peu plus grande ; napper légèrement de sauce Salmis et placer, sur chaque Soufflé, un très petit champignon cuit bien blanc.

Tartelettes à la Polonaise. — Foncer en pâte à foncer ordinaire de grands moules à tartelettes unis, beurrés.

Garnir de choucroute cuite, égouttée, additionnée de 3 cuillerées de Kache (voir *Série des éléments auxiliaires, Chapitre des Garnitures*) et de 2 œufs durs hachés par livre de choucroute.

Recouvrir d'une mince abaisse de pâte ; souder ; dorer ; pratiquer une légère fente pour l'échappement de la vapeur ; ranger sur plaque et cuire à four moyen pendant 20 minutes.

En sortant les tartelettes du four, introduire dans l'intérieur un peu de sauce Demi-glace.

Tartelettes à la Reine. — Croûtes de tartelettes masquées intérieurement d'une fine couche de farce de volaille à la crème, pochée comme il est dit. Garnir de fines escalopes de volaille, champignons émincés, lames de truffes, liés d'une sauce Suprême. — Recouvrir d'une mince couche de farce de volaille à la crème, et pocher comme ci-dessus.

Timbales Agnès Sorel (Petites). — Beurrer des moules à darioles ; décorer le fond d'un anneau de langue bien rouge avec un rond de truffe au milieu ; foncer le fond et les parois des moules d'une couche de fine farce de volaille, en donnant à cette couche de farce une épaisseur bien égale de 5 millimètres.

Garnir le milieu d'un salpicon de : langue écarlate, blanc de volaille et truffes, lié au velouté.

Recouvrir le salpicon d'une couche de farce, et mettre les timbales à pocher 15 à 18 minutes à l'avance.

Démouler et dresser en Couronne.

Accompagnement : Sauce Demi-glace.

Timbales Dessoliers (Petites). — Beurrer grassement des moules à darioles hauts de bords ; saupoudrer le fond et les parois de truffe hachée, bien noire ; passer les moules sur glace un instant, puis les chemiser de farce de merlan au Beurre d'écrevisse, tenue de belle couleur rosée.

Garnir le milieu d'un salpicon de queues d'écrevisses et de chairs de homard, lié à la sauce Normande ; recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

Accompagnement : Velouté clair au Beurre d'écrevisse.

Timbales à la Maréchale (Petites). — Décorer d'une lame de truffe dentelée le fond de moules à darioles beurrés, et les chemiser de farce de volaille fortement additionnée de langue écarlate hachée.

Garnir le milieu d'une purée de volaille Soubisée un peu serrée ; recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

Accompagnement : Sauce Périgueux.

Timbales à la Médicis (PETITES). — Timbales en pâte à Savarin sans sucre, faites dans des moules à babas ordinaires ; vidées en laissant 7 millimètres de parois, et garnies au moment d'un gros salpicon de foie gras, langue écarlate, truffe, lié d'une sauce Allemande tomatée. Décorer le dessus de chaque timbale d'une lame de truffe dentelée, et dresser sur serviette.

Timbales à la Montargis (PETITES). — Beurrer et foncer en minces tranches de langue et de truffe alternées, des moules à six pans. Chemiser de farce de volaille, et garnir l'intérieur d'une purée de champignons additionnée de langue bien rouge et de truffes en dés. — Recouvrir de farce et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

Accompagnement de ces timbales : Velouté additionné d'un quart de purée de langue.

Timbales à la Montesquieu (PETITES). — Relativement au nombre de timbales à faire, étaler de la farce de volaille sur des feuilles de papier beurré, en couche égale de 3 millimètres d'épaisseur. Lisser avec la lame d'un couteau, mouillée ; enduire de blanc d'œuf la surface de la couche de farce, saupoudrer de truffe finement hachée et appuyer celle-ci sur la farce avec la lame d'un couteau. Pocher à l'entrée du four pendant quelques minutes, et laisser à peu près refroidir, cette farce se détaillant bien mieux froide que chaude.

Beurrer des moules hexagones (moules à 6 pans); décorer le fond d'une lame de foie gras, et foncer les moules avec des rectangles de farce taillés sur un patron ayant exactement les dimensions des parois des moules.

Chemiser très légèrement avec de la farce de volaille ; garnir l'intérieur d'un salpicon de foie gras et truffes, lié d'une sauce Demi-glace à l'essence de truffes, réduite. — Recouvrir de farce, et mettre à pocher 20 minutes avant l'instant de servir.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Timbales à la Païva (PETITES). — Garnir le fond de moules à darioles hauts de bords et beurrés, d'un rond de pannequet sans sucre.

Foncer les parois avec des bandes de pannequet taillées de dimensions convenables, et chemiser d'une légère couche de farce

de volaille à la crème. — Garnir l'intérieur de purée de volaille additionnée de langue bien rouge coupée en brunoise ; recouvrir de farce, et mettre à pocher 12 minutes avant de servir.

Accompagnement : Sauce Albuféra.

Timbales Régine (Petites). — Chemiser des moules à darioles beurrés, d'une couche assez épaisse de farce de sole, additionnée de 3 cuillerées de purée de champignons serrée par livre de farce.

Garnir l'intérieur d'un salpicon de laitances pochées, lié d'un Velouté fini au Beurre d'écrevisse.

Recouvrir de même farce, et mettre à pocher un quart d'heure avant l'instant de servir.

Accompagnement : Velouté de poisson fini au Beurre d'écrevisse, au milieu des Timbales.

Timbales à la Reynière (Petites). — Décorer d'une belle lame de truffe le fond de moules à darioles beurrés, et saupoudrer les parois de langue, ferme et bien rouge, hachée. Le bout pointu de la langue convient particulièrement pour cela.

Passer les moules sur glace ; puis les foncer d'une couche d'un demi-centimètre d'épaisseur, de farce crue de faisan.

Remplir le milieu avec un salpicon de foie gras et de truffes lié à la sauce Demi-glace ; recouvrir de farce et mettre à pocher 25 minutes avant l'instant de servir.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au coulis de faisan.

Timbales à la Talleyrand (Petites). — Beurrer des moules à darioles hauts de bords, et garnir les parois de : blanc de volaille, langue et truffe hachés, dressés distinctement, et en les alternant, en lignes d'un bon centimètre de largeur.

Passer les moules sur glace ; les chemiser ensuite de farce de volaille, et remplir l'intérieur d'une purée de truffes.

Recouvrir de farce, et mettre à pocher un quart d'heure avant l'instant présumé du service.

Accompagnement : Sauce Demi-glace finie à l'essence de truffes.

Timbales à la Villeneuve (Petites). — Saupoudrer le fond et les parois de moules ovales bien beurrés, de persil haché fortement pressé dans un coin de torchon. Tenir les moules sur glace pendant quelques minutes.

Les foncer d'une couche de farce de volaille ; garnir l'intérieur d'un gros salpicon d'amourettes pochées et de truffes, lié d'une sauce Allemande.

Recouvrir de farce, et mettre à pocher 12 minutes à l'avance.

Accompagnement : Soubise claire à la crème.

Varénikis Lithuaniens (*Hors-d'œuvre russe*). — *Appareil :* Hacher séparément : 250 grammes de filet de bœuf et 250 grammes de graisse de rognon de bœuf, cassée en petits morceaux, et bien dénervée. Ajouter filet et graisse hachés, à 2 oignons passés au beurre ; faire revenir à fond.

Assaisonner de sel, poivre, muscade, et lier avec 2 cuillerées de sauce Béchamel réduite.

Avec cet appareil, préparer des ravioles en pâte à nouilles, de forme carrée, ayant 6 centimètres de côté. Détailler ces ravioles à la roulette.

Mettre les Varénikis dans un sautoir d'eau bouillante, et les pocher pendant un bon quart d'heure. Les égoutter ensuite ; dresser en timbale, en les arrosant de beurre fondu.

Varénikis à la Polonaise (*Hors-d'œuvre russe*). — Détailler à l'emporte-pièce rond dentelé, des abaisses comme pour petits pâtés.

Garnir la moitié de ces abaisses de twarogue (appareil au fromage blanc, voir *Piroguis en Croissants*); mouiller légèrement les bords, couvrir avec l'autre moitié d'abaisses et appuyer légèrement le dessus, avec le dos d'un emporte-pièce plus petit.

Pocher à l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Egoutter, dresser en timbale et arroser de beurre fondu.

Servir à part une saucière de crème aigre, dite Smitane, ou simplement de la crème ordinaire acidulée au jus de citron.

Vatrouskis au Fromage (*Hors-d'œuvre russe*). — Abaisser à l'épaisseur ordinaire un morceau de pâte à Coulibiac (pâte à brioche commune sans sucre, tenue ferme) et le détailler à l'emporte-pièce rond dentelé de 12 centimètres de diamètre.

Garnir ces abaisses de twarogue (voir ci-dessus), mouiller légèrement les bords ; plier en chausson, ranger sur plaque, et dorer.

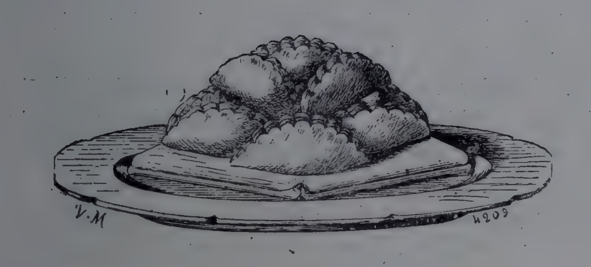
Donner 18 minutes de cuisson à four moyen, et dresser les Vatrouskis sur serviette en les sortant du four.

Visnisckis (*Hors-d'œuvre russe*). — Préparer un hachis de poisson (n'importe quel poisson convient pour cela) ; l'assaisonner de sel et poivre ; condimenter au fenouil et le lier avec du Velouté de poisson réduit.

Abaisser un morceau de pâte à Coulibiac, et le détailler avec

l'emporte-pièce à petits pâtés ordinaires. Relever sur plaque mouillée la moitié des abaisses; les garnir chacune de gros comme une belle noix de hachis; mouiller les bords des abaisses, couvrir et appuyer avec le dos d'un emporte-pièce, comme pour les petits pâtés.

Tenir dans un endroit assez chaud pendant 25 minutes, pour une légère fermentation de la pâte. Plonger les Visnisckis à grande friture d'huile bien chaude, 6 à 7 minutes avant de servir. — Égoutter et dresser sur serviette.



V

ŒUFS

« Un Traité sur l'œuf — ce Protée de la cuisine — est encore à écrire », disait autrefois Monselet dans l'une des « Lettres Gourmandes » publiées par *l'Événement.*

Depuis, bien des livres spécialement consacrés à l'élément que les anciens considéraient comme le symbole du monde ont été écrits ; aucun n'a pu résumer la multitude des formules que créent l'idée du moment ou la fantaisie des praticiens.

Nous n'entreprendrons donc pas de réunir dans un chapitre ce que n'ont pu consigner entièrement des ouvrages spécialement consacrés à ce sujet, et nous nous bornerons à résumer les formules qui sont d'usage courant, en observant, autant que possible, l'unité d'exécution et de dénomination qui est notre règle.

ŒUFS SUR LE PLAT

Les œufs traités par ce mode représentent une espèce particulière d'œufs pochés, dont le juste à point de cuisson fait tout le mérite, et leur apprêt s'équilibre sur ces trois points :

1° Cuisson du blanc jusqu'au moment où il prend une teinte laiteuse ;

2° Miroitement du jaune ;

3° Soins attentifs, pour éviter que les œufs ne s'attachent au fond du plat.

Principe de traitement : Les proportions établies pour ce genre d'œufs, le sont uniformément pour 2 œufs au nombre. La quantité normale de beurre pour leur traitement est de 15 grammes ; dont moitié dans l'ustensile et l'autre moitié versée, *fondue*, sur les jaunes.

L'assaisonnement est de 32 centigrammes de sel pour les 2 œufs.

ŒUFS POCHÉS ET MOLLETS

Les formules applicables aux œufs pochés, l'étant également aux œufs mollets, nous réunissons les deux genres, en faisant observer que, pour les uns comme pour les autres, les œufs doivent être toujours absolument frais.

Principe de traitement des œufs pochés : Tenir prête, dans un sautoir, de l'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel et d'une cuillerée de vinaigre au litre. — Casser les œufs dans l'eau, à l'endroit où se produit l'ébullition.

Les œufs étant dans l'eau et la température de celle-ci maintenue à 95 degrés, *compter 3 minutes* pour le pochage, et veiller à ce que la solidification du blanc soit juste suffisante pour enfermer le jaune et permettre la manipulation de l'œuf : l'œuf poché n'étant, en somme, qu'un œuf à la coque dépourvu de coquille.

Rafraîchir les œufs ; les parer ; et les tenir ensuite dans de l'eau chaude salée à raison de 6 grammes au litre.

Principe de traitement des œufs mollets : Plonger les œufs à l'eau bouillante, et compter 6 minutes de cuisson, depuis la reprise de l'ébullition de l'eau. Rafraîchir, écaler aussitôt, et tenir au chaud comme les œufs pochés.

Dressage des œufs pochés et mollets : Ce dressage se fait le plus généralement :

1° Sur croûtons en pain de mie légèrement évidés, unis ou historiés. Ces croûtons sont ovales pour les œufs pochés, ronds pour les œufs mollets, et frits au beurre clarifié ;

2° Sur « feuilletés » ovales ou autres pour œufs pochés ; ou en forme d'anneaux cannelés pour œufs mollets ;

3° En bordures de farces, ou d'appareils divers, selon le genre d'apprêt des œufs. Ces bordures sont couchées à la poche, ou dressées à la main sur plats beurrés ; elles se font de forme ronde ou ovale, sont unies ou historiées ; et, selon la nature de l'élément employé, elles sont pochées, ou colorées au four ;

4° Sur croûtes de tartelettes cuites à blanc, et garnies selon le genre d'apprêt des œufs.

Pour les dressages sur croûtons frits, feuilletés, ou tartelettes, les œufs doivent être saucés à l'avance.

ŒUFS MOULÉS

Parmi les divers apprêts des œufs, celui qui consiste à les mouler, est certainement le plus décoratif ; seulement, le temps relativement long qu'il exige fait que, le plus souvent, on lui préfère les œufs pochés, mollets, ou autres, dont l'exécution est plus rapide.

Ces œufs se font en moules de formes diverses, décorés selon la nature de l'apprêt, et les œufs y sont cassés directement, ou mis sous forme d'appareils et pochés au bain-marie.

Le temps normal de pochage est de 10 à 12 minutes, et l'ensemble de l'apprêt demande 15 minutes au minimum.

On les démoule presque toujours sur de petits toasts, après les avoir laissés reposer pendant quelques minutes après leur sortie du bain-marie : cela pour opérer une sorte de tassement qui rend le démoulage plus facile.

Quelle que soit la nature de l'appareil, les moules doivent toujours être grassement beurrés.

ŒUFS EN COCOTTES ET EN CAISSES

Ces œufs représentent encore un genre d'œuf poché spécial.

Leur traitement se fait au bain-marie, et leur temps de cuisson normal est de 10 minutes.

Cependant, ce temps peut être sujet à une variation de quelques minutes, ayant pour causes : soit la forme des ustensiles employés; soit l'épaisseur de leurs parois, que le calorique doit pénétrer d'abord avant de pouvoir exercer son action sur les œufs.

Les œufs en cocottes ou en caisses se dressent sur serviette ou sur papier dentelle.

Pour une exécution plus rapide, nous conseillons de toujours chauffer les cocottes ou caisses avant d'y casser les œufs.

ŒUFS FRITS

Dans la longue série des préparations d'œufs, celle des œufs frits est insignifiante relativement aux autres ; car les œufs frits

dont il est fait un si grand usage dans les services de Breakfasts, en Angleterre et en Amérique, sont des « Œufs à la poêle ». Dans ce pays, l'œuf frit, proprement dit, est pour ainsi dire inconnu.

En général, les garnitures que comporte ce genre d'œufs sont servies à part, et ceux-ci sont dressés sur serviette ou sur toasts, avec persil frit au milieu.

Principe de traitement : Tout corps gras bien purifié peut servir pour ces œufs, mais l'huile est le produit le plus ordinairement employé, et qui convient d'ailleurs le mieux.

Pour bien traiter les œufs frits, l'on ne doit en faire frire qu'un à la fois.

Chauffer de l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elle fume légèrement ; faire glisser dedans l'œuf cassé sur une assiette et assaisonné, puis, avec une cuiller de bois, ramener immédiatement sur le jaune, de façon à l'enfermer complètement, les parties de blanc solidifiées par le brusque saisissement de l'huile.

Egoutter sur un linge, et continuer l'opération jusqu'à obtention du nombre voulu d'œufs.

ŒUFS DURS

Insignifiante en apparence, la cuisson des œufs durs doit cependant être faite d'après un temps déterminé. Il est inutile de la pousser au-delà des limites nécessaires, attendu qu'une cuisson trop longue a pour effet de rendre les œufs coriaces ; notamment le blanc en raison de son composé albumineux.

Pour l'uniformité de cuisson, les œufs doivent être mis dans une passoire à gros trous pour être plongés ensemble dans l'eau bouillante.

De l'instant où l'eau recommence à bouillir, on compte : 8 minutes de cuisson pour les œufs moyens du poids de 50 à 55 grammes, et 10 minutes pour les gros du poids de 60 à 65 grammes.

Aussitôt cuits, les égoutter et les plonger dans de l'eau froide, pour pouvoir les écaler sans les abîmer.

ŒUFS BROUILLÉS

Cette préparation est incontestablement la plus fine de celles auxquelles peuvent être soumis les œufs; à condition, toutefois, que le degré de cuisson ne soit pas dépassé, et qu'elle reste moelleuse et crémeuse.

Les œufs brouillés se servent principalement dans des timbales en argent ; mais ils se servent aussi, selon les cas : dans de petites croustades spéciales ; en petites caisses, faites avec des brioches creusées, ou en croûtes de tartelettes.

Autrefois, il était d'usage d'entourer les œufs brouillés servis en timbale, de petits croûtons de formes diverses, ou de petits détails en feuilletage cuits à blanc, comme : croissants, losanges, anneaux, palmettes, etc. — La méthode a du bon, et elle peut toujours être suivie.

Dans l'ancienne cuisine, l'on n'admettait les œufs brouillés que cuits au bain-marie : c'était une garantie de cuisson parfaite, mais qui rendait l'opération assez longue.

Elle peut être conduite plus vivement en cuisant les œufs à feu direct, mais très doux, de façon à ce que la cuisson se fasse sans violence, pour arriver à atteindre cette homogénéité parfaite des molécules, qui rend les œufs moelleux.

Principe de traitement : Chauffer légèrement 50 grammes de beurre dans une sauteuse à fond épais ; ajouter 6 œufs battus en omelette avec sel et poivre ; vanner à feu doux et à la cuiller de bois, en évitant les atteintes trop vives du calorique qui, en solidifiant instantanément les molécules d'œufs, forment des grumeaux qui ne doivent point exister dans les œufs, brouillés selon la règle.

Dès que la masse a atteint la consistance convenable, retirer la casserole hors du feu, et mettre les œufs au point en les additionnant de 50 grammes de beurre divisé en petites parties, et d'un demi-décilitre de crème.

Ce n'est que dans un cas de nécessité absolue que des œufs brouillés doivent être travaillés au fouet.

Nota. — Les proportions des formules d'œufs brouillés qui sont données plus loin, sont établies sur la base de 6 œufs au nombre.

ŒUFS FROIDS

Les œufs froids doivent, comme toutes les préparations froides, être traités avec goût, et on doit apporter de grands soins et une correction absolue dans leur dressage.

Observation

Dans cette nouvelle Édition, où nous avons cherché à apporter la plus grande simplification, nous avons résumé le chapitre des œufs en trois séries, au lieu de dix que comportait la première Édition.

La première série comprend : les Œufs sur le plat — Pochés ou Mollets — Moulés — Frits — En cocottes et en caisses — Durs — Brouillés — Froids.

La deuxième série comprend les Omelettes.

La troisième, les Œufs de Vanneau.

Parmi ceux de la première série, nombre d'Œufs qui ont la même dénomination, admettent les mêmes garnitures et à peu près les mêmes préparations ; tels sont, par exemple, les œufs à la *Forestière*, à la *Portugaise*, à la *Reine*, etc.. Pour éviter toute recherche, nous avons groupé les formules qui les concernent sous la dénomination qui leur est commune, réalisant ainsi une simplification très appréciable.



PREMIÈRE SÉRIE

ŒUFS

SUR LE PLAT — POCHÉS ET MOLLETS
MOULÉS — EN COCOTTE ET EN CAISSES — FRITS
DURS — BROUILLÉS — FROIDS

Œufs Alexandra. — *Froids :* Œufs pochés, froids, bien épongés et parés, enrobés de sauce Chaud-froid blanche, et décorés chacun d'une belle lame de truffe cannelée posée au milieu.

Lustrer à la gelée blanche fondue et froide, parer l'excédent de sauce ; dresser dans des croûtes de tartelettes ovales faites en rognures de feuilletage, cuites à blanc et garnies de mousse de homard prise à l'avance. Border le tour des œufs avec un cordon de caviar.

Disposer en couronne sur le plat, avec gelée hachée au milieu.

Œufs à l'Alsacienne. — *Pochés et mollets :* Garnir de choucroute braisée le fond de croûtes de tartelettes cuites à blanc ; placer une rondelle de jambon sur la choucroute, dresser les œufs dessus, et napper légèrement de jus lié.

Œufs à l'Américaine. — *Sur le plat :* Foncer le plat de 4 fines escalopes de queue de homard préparée à l'Américaine.

Casser les œufs dessus, faire cuire, et entourer d'un cordon de sauce Américaine.

Frits : Ici, il faut entendre, par « œuf frit », l'œuf à la poêle.

Cuire 2 œufs à la poêle ; les faire glisser sur une assiette chaude, et les garnir de 2 tranches de Bacon grillé d'un côté, et d'une tomate grillée de l'autre côté.

Nota. — Il n'y a pas de raison sérieuse pour dénommer cet œuf « à l'Américaine », si ce n'est parce que les Américains et les Anglais en sont friands. Mais cette dénomination ayant prévalu, nous devons la conserver.

Œufs aux Anchois. — *Sur le plat :* Semer au fond du plat, beurré, les filets de 2 anchois coupés en dés. Cuire les œufs et entourer les jaunes d'une lanière de filet d'anchois roulée en bague.

Œufs à l'Andalouse. — *Froids :* Œufs pochés, enveloppés de purée de tomate très fine, additionnée d'un tiers de purée Soubise et de 5 décilitres de gelée par litre de purée Soubisée.

Apprêter en moules à tartelettes ovales autant de petits pains en purée de tomate liée à la gelée, qu'il y a d'œufs. Démouler, dresser un œuf sur chaque tartelette, ranger en cercle sur un plat, entourer d'une chaîne de très fins anneaux d'oignons cuits bien blancs et entrelacés. Garnir le milieu de gelée blanche hachée.

Œufs à l'Anglaise. — *Sur le plat :* Cuire les œufs à la poêle et les couper à l'emporte-pièce rond uni. Dresser chaque œuf sur un toast en pain de mie grillé de mêmes dimensions. — Jus de veau lié à part.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs sur toasts ronds ou ovales; les saupoudrer de Chester râpé mélangé d'une pointe de Cayenne, arroser légèrement de Beurre noisette et faire glacer à four vif.

Œufs à l'Anversoise. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de jets de houblon liés à la crème ; casser les œufs dessus, les cuire et arroser d'une cuillerée de crème en servant.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de jets de houblon liés à la crème ; dresser les œufs sur cette garniture et les masquer de sauce Crème.

Moulés : Foncer des moules à baba, beurrés et décorés au fond d'une large lame de truffe, avec des jets de houblon blanchis, en serrant bien ceux-ci l'un contre l'autre. Faire pocher ; démouler sur croûtons ronds frits au beurre, et envoyer une sauce Crème à part.

Œufs à l'Archiduc. — *Pochés ou Mollets :* Sauter au beurre, avec le quart de leur poids de truffes, des foies de volaille finement escalopés, et déglacer la sauteuse au Cognac. Avec ces foies, garnir des croûtes de tartelettes, dresser les œufs dessus après les avoir préalablement nappés de sauce Hongroise.

Œufs Argenteuil. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de pointes d'asperges blanchies et étuvées au beurre ; placer sur cette garniture 6 tiges d'asperges blanches d'Argenteuil en les disposant en rayons, et en faisant dépasser

les têtes hors des croûtes; poser sur chaque tartelette un œuf nappé de sauce Crème additionnée de moitié purée d'asperges vertes.

Brouillés : Additionner les œufs brouillés de 2 cuillerées de têtes d'asperges blanches d'Argenteuil chauffées au beurre. Dresser en timbale avec un joli bouquet de mêmes têtes d'asperges planté au milieu.

Froids : Enrober des œufs mollets bien froids d'une sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un bon tiers de purée d'asperges d'Argenteuil.

Disposer sur un plat rond une salade de têtes des mêmes asperges, encadrée d'un turban de minces rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, taillées à la colonne de la grandeur d'un décime, et ranger les œufs en rosace autour de la salade.

Œufs à la d'Aumale. — *Brouillés :* Additionner les œufs brouillés de 2 cuillerées de purée de tomate épaisse et bien rouge, et dresser en timbale. Dans une cavité pratiquée au milieu des œufs, disposer une garniture de rognon de veau coupé en dés, sauté au Madère, et bien relevé.

Œufs à l'Aurore. — *Pochés ou Mollets :* Napper les œufs de sauce Aurore et les dresser sur feuilletés ovales ou en anneaux, selon qu'il s'agit d'œufs pochés ou d'œufs mollets.

Durs : Couper les œufs dans le sens de la longueur. En extraire les jaunes, et en piler la moitié avec un poids égal de beurre et de sauce Béchamel froide. Ajouter sel et poivre et une cuillerée à café de fines herbes hachées par 4 jaunes.

Avec cet appareil, garnir les demi-œufs en dôme et les ranger sur un plat dont le fond sera masqué de sauce Mornay. Saupoudrer la surface de fromage râpé, arroser de quelques gouttes de beurre fondu et faire gratiner.

En sortant les œufs du four, semer dessus le reste des jaunes passés au tamis et les entourer d'un cordon de sauce Aurore.

Œufs au Bacon. — *Sur le plat :* Se font de 2 façons : 1° Faire rissoler au beurre, à la poêle, les tranches de Bacon, et les disposer dans le plat avec une partie de leur graisse. Casser les œufs dessus, et les cuire comme de coutume.

2° (*Méthode anglaise*) : Faire griller les tranches de Bacon, et les ranger de chaque côté des œufs. Ceux-ci sont cuits à la poêle, parés ou non avec un emporte-pièce rond, et glissés sur une assiette.

NOTA. — On appelle aussi ces œufs : *Œufs frits au Bacon.*

Œufs Balzac. — *Brouillés :* Additionner l'appareil de 50 grammes de truffe et 50 grammes de langue bien rouge coupées en petits dés. Dresser en timbale ; entourer de petits croûtons ronds frits au beurre, puis masqués de Soubise serrée, et disposer sur le centre un cordon de sauce Demi-glace tomatée.

Œufs à la Belle-Hélène. — *Pochés ou Mollets :* Préparer un appareil à croquettes avec : 500 grammes de pointes d'asperges blanchies en les tenant un peu fermes, rafraîchies, épongées, et liées avec 2 décilitres de sauce Béchamel serrée et 3 jaunes d'œufs. Donner aux croquettes une forme ronde ou ovale ; les paner à la mie de pain fraîche et excessivement fine, et les frire au moment.

Sur ces croquettes, dresser les œufs nappés de sauce Suprême.

Œufs à la Bénédictine. — *Pochés ou Mollets :* Garnir de Brandade de morue légèrement truffée, des croûtes de tartelettes.

Dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème.

Œufs à la Benoîton. — *Frits :* Pour 6 œufs, préparer un gratin de morue en procédant ainsi : Faire revenir au beurre un gros oignon très finement émincé et le saupoudrer de 15 grammes de farine. Cuire un instant ; mouiller de 2 décilitres de vin rouge et d'un décilitre de cuisson de poisson ; mettre en ébullition et ajouter : 2 pommes de terre chaudes, cuites à l'eau et émincées, 200 grammes de morue cuite et effeuillée, les filets écrasés de 3 anchois, une pincée de persil haché ; relever assez fortement en poivre.

Dresser en dôme sur un plat à gratin beurré ; saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu, et faire gratiner à four vif.

Disposer autour les œufs frits bien parés.

Œufs en Berceau. — *Pochés ou Mollets :* Cuire au four de belles pommes Hollande façonnées en forme de berceau. Retirer la pulpe et tapisser l'intérieur d'une couche de fin hachis de blanc de volaille à la crème.

Dans chaque pomme ainsi préparée, dresser un œuf, nappé à l'avance de sauce Aurore.

Œufs Bercy. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire, et disposer entre les jaunes une saucisse grillée ou 4 petites chipolatas. — Entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Œufs à la Bergère. — *En cocotte :* Garnir le fond et les parois de cocottes en terre vernissée, un peu grandes, d'une

couche bien égale de fin hachis d'agneau et de mousserons cuits, en parties égales, lié à la sauce Crème et chaud.

Casser les œufs au milieu du hachis; faire pocher et, au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de jus réduit.

Frits : Préparer un hachis d'agneau aux mousserons, lié à la sauce Crème réduite. Le dresser en dôme sur un plat beurré; chapelurer légèrement, faire gratiner et entourer avec les œufs frits.

Œufs au Beurre noir. — *Sur le plat :* Se font de deux façons : 1° Casser les œufs dans 20 grammes de beurre chauffé à la poêle et presque noir; assaisonner, cuire, faire glisser les œufs sur le plat, et les arroser d'un filet de vinaigre chauffé un instant dans la poêle.

2° Cuire les œufs sur le plat comme d'habitude ; puis les arroser de 20 grammes de Beurre noir et d'un filet de vinaigre passé dans la poêle.

Œufs Bignon. — *Pochés ou Mollets :* Dresser sur un plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, des anneaux ronds ou ovales en farce fine de volaille ; soit en les disposant en rosace partant du centre du plat, soit en les accolant en couronne.

Pocher cette farce à l'entrée du four, et disposer, dans les compartiments formés, les œufs saucés à l'avance de Velouté à l'estragon. Décorer chaque œuf d'une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

Œufs Boïeldieu. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de blanc de volaille, foie gras et truffes, lié avec du Velouté de volaille. Dresser les œufs dessus, et les napper de jus de volaille réduit et lié.

Moulés : Foncer des moules hexagones avec de minces rectangles de blanc de volaille et de foie gras cuit alternés, et décorer le fond d'une lame de truffe cannelée. Casser les œufs dans les moules et faire pocher.

Démouler sur petits toasts ronds frits au beurre, et napper les œufs de jus de volaille lié.

Œufs à la Boitelle. — *Moulés :* Foncer avec des lames de champignons sautées au beurre, à cru, des moules ovales dits à Gâteaux de riz bien beurrés. Casser les œufs dedans et faire pocher.

Démouler sur toasts ovales, frits au beurre, et saucer d'une

essence de champignons montée au beurre : soit, 2 cuillerées d'essence de champignons réduite de moitié, montée avec 50 grammes de beurre, et finie avec quelques gouttes de jus de citron.

Œufs Bonvalet. — *Pochés ou Mollets :* Sur croûtons ronds ou ovales, légèrement évidés, cerclés d'une petite rainure et frits au beurre ; dresser les œufs, nappés de Velouté de volaille.

Les entourer d'un cordon de sauce Béarnaise tomatée serrée, dressée au cornet dans la rainure ; décorer chaque œuf d'une belle lame de truffe cannelée et glacée.

Œufs à la Bordelaise. — *Frits :* Préparer autant de demi-tomates à la Provençale (Voir Tomates, *Chapitre des Légumes*) qu'il y a d'œufs frits ; en ajoutant une pincée d'échalotes hachées dans chaque demi-tomate.

Lorsqu'elles sont cuites, les garnir de cèpes finement émincés et sautés à la Bordelaise ; placer un œuf frit sur chaque demi-tomate ainsi garnie. Dresser en cercle sur plat rond, avec persil frit au milieu.

Œufs à la Boulangère. — *Durs :* Retirer la mie de petits pains mollets longs et les garnir de l'appareil suivant : Couper les blancs d'œufs en dés ainsi que la moitié des jaunes et les lier avec la quantité voulue de sauce Béchamel serrée, additionnée de 200 grammes d'oignons ciselés, cuits au beurre et à blanc, par demi-litre de sauce.

Couvrir avec le reste des jaunes, hachés ; et disposer une ligne de persil haché sur le milieu de la garniture, et dans le sens de la longueur.

Œufs à la Bourguignonne. — *Pochés ou Mollets :* Faire bouillir dans un poêlon en cuivre 1 litre de vin rouge assaisonné et fortement aromatisé. Passer au linge, réduire de moitié, lier avec 50 grammes de beurre manié, et beurrer la sauce hors du feu. Dresser les œufs sur des croûtes de pain de ménage grillées et beurrées, et les napper avec la sauce.

Nota. — Selon le principe local, les œufs sont pochés directement dans le vin aromatisé, assaisonné et passé au linge. Le vin est ensuite réduit, lié et beurré comme il est dit, et les œufs sont dressés sur des croûtes grillées et frottées d'ail.

Œufs à la Bretonne. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes d'une cuillerée de purée de haricots blancs à la Bretonne. Placer sur chacune un œuf nappé de jus lié, et une petite pincée de persil haché sur chaque œuf.

Durs : Émincer finement 50 grammes d'oignon et autant de blanc de poireau ; les étuver avec 50 grammes de beurre, finir de les cuire avec 1 décilitre de Consommé, et ajouter en dernier lieu : 50 grammes de champignons émincés et sautés au beurre, et 3 décilitres de sauce Béchamel.

Verser au fond du plat le tiers de cet appareil, disposer dessus les œufs durs coupés en deux dans la longueur, et couvrir ceux-ci avec le reste de l'appareil.

Œufs à la Bruxelloise. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat avec une endive moyenne braisée, émincée, chauffée au beurre et liée d'une cuillerée de sauce Béchamel. Casser les œufs dessus, les saupoudrer légèrement de biscotte écrasée, et cuire comme de coutume.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes d'endives braisées, émincées, et liées à la sauce Crème. Dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème ; saupoudrer de chapelure de biscottes et faire glacer vivement.

Œufs à la Bûcheronne. — *Frits :* Cuire au four des pommes de terre Hollande ; en retirer la pulpe, l'assaisonner, la sauter au beurre à la poêle et la dresser en dôme sur le plat. Ranger autour les œufs frits, dont le jaune sera saupoudré d'une pincée de ciboulette hachée, avant d'être enfermé dans le blanc.

Œufs en Cannelons. — *Brouillés :* Avec des bandes de rognures de feuilletage roulées autour de petites chevilles en bois, préparer les cannelons qui sont, en somme, les cornets de la pâtisserie.

Les emplir d'œufs brouillés garnis à volonté, et fermer l'ouverture avec un rond du même élément que celui de la garniture ; soit, jambon, langue, champignons, blanc de volaille, truffe, etc.

Œufs à la Capucine. — *Froids :* Œufs pochés bien épongés. Les couvrir, dans le sens de la longueur, de moitié sauce Chaud-froid blanche et moitié purée de truffes très fine, liée à la gelée. Lustrer à la gelée blanche.

Disposer sur un plat rond une petite pyramide de brandade de morue truffée et froide ; ranger les œufs autour en les plaçant debout.

Œufs à la Cardinal. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec un salpicon de homard lié à la sauce Béchamel ; disposer dessus les œufs nappés de sauce Cardinal,

sur laquelle on aura semé, soit du corail haché, soit des œufs de homard égrenés.

Œufs du Carême. — *Durs :* Escaloper et étuver au beurre 125 grammes de fonds d'artichauts.

Préparer 6 œufs durs coupés en rondelles, 100 grammes de lames de truffes et 5 décilitres de sauce Nantua.

Dresser le tout dans une croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc, en alternant par couches : Œufs, fonds d'artichauts, truffes et sauce. Terminer par une couche de sauce et disposer dessus une couronne de belles lames de truffes.

Froids : Préparer des œufs sur le plat et les laisser refroidir. Les détailler ensuite à l'emporte-pièce ovale, et placer une rondelle de truffe sur le jaune.

Les dresser sur des croûtes de tartelettes ovales, garnies de saumon effeuillé lié à la sauce Mayonnaise. Entourer le blanc d'un cordon de caviar poussé au cornet.

Œufs à la Carignan. — *Moulés :* Foncer des moules à Madeleines en forme de coquille allongée, d'une couche de farce de volaille au Beurre d'écrevisse. Casser les œufs dans ces coquilles, et faire pocher avec précaution.

Démouler sur toasts de la forme du moule ; dresser, et napper de sauce Chateaubriand.

Œufs Cécilia. — *Durs :* Fendre les œufs en deux.

Retirer les jaunes ; les piler avec le même poids de champignons émincés crus, sautés au beurre, et ajouter la même quantité de sauce Béchamel serrée.

Avec une partie de cet appareil, garnir le fond de gros champignons blancs grillés.

Avec l'autre partie, emplir le vide des demi-œufs ; les rassembler par deux, de façon à reformer les œufs et les dresser, debout, dans les champignons.

Napper, l'œuf seulement, de sauce Mornay ; saupoudrer de Parmesan râpé, faire glacer vivement et dresser.

Œufs au Chambertin. — *En cocotte :* Préparer une sauce Vin rouge au Chambertin, et mettre assez de cette sauce dans les cocottes pour qu'elle arrive au tiers de la hauteur des parois. Faire bouillir sur le coin du fourneau ; casser les œufs sur cette sauce bouillante, assaisonner d'un grain de sel, et ranger les cocottes au fur et à mesure dans un sautoir contenant de l'eau

bouillante. Pocher les œufs, et les faire glacer vivement au dernier moment.

Œufs à la Chantilly. — *Pochés ou Mollets :* Garnir avec une purée de pois frais additionnée du quart de son volume de crème fouettée bien ferme des croustades en feuilletage préparées comme les Bouchées. Dresser dessus les œufs masqués de sauce Mousseline.

Œufs à la Chartres. — *Pochés ou Mollèts :* Dresser les œufs, nappés de jus de veau à l'estragon, lié comme de coutume, sur toasts frits au beurre ; décorer chaque œuf d'une étoile en feuilles d'estragon blanchies.

Froids : Chemiser de gelée blanche des moules ayant la forme d'un demi-œuf coupé dans la longueur ; les décorer avec des feuilles d'estragon blanchies.

Placer un œuf poché dans chaque moule et finir de remplir avec de la gelée.

Démouler au moment ; dresser en couronne, garnir le milieu de gelée hachée, et croûtonner le plat avec du Beurre d'estragon très ferme.

Œufs au Chasseur. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire et dresser, de chaque côté, un bouquet de foies de volaille escalopés et sautés Chasseur.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de foies de volaille escalopés et sautés Chasseur.

Napper les œufs de sauce Chasseur ; placer une petite pincée de persil haché sur chaque ; les dresser sur les tartelettes garnies.

Brouillés : Dresser les œufs brouillés dans une timbale. Disposer au milieu une garniture de foies de volaille sautés Chasseur ; semer dessus une pincée de cerfeuil et estragon hachés, et entourer d'un cordon de sauce Chasseur.

Œufs à la Châtelaine. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec des marrons cuits au Consommé, concassés, et liés à la glace de viande blonde fortement beurrée. Dresser dessus les œufs nappés de Velouté de volaille additionné d'un quart de purée Soubise.

Œufs à la Châtillon. — *Brouillés :* Les œufs brouillés dressés en timbale. Disposer au centre un beau bouquet de champignons émincés crus et sautés au beurre. Placer une pincée de persil haché sur le bouquet ; l'entourer d'un cordon de glace de viande

et compléter par une bordure de tout petits croissants en feuilletage, cuits à blanc.

Œufs à la Chimay. — *Durs :* Partager les œufs dans le sens de la longueur ; retirer les jaunes, les piler avec leur équivalent de Duxelles sèche, et farcir les moitiés d'œufs avec cet appareil.

Dresser ces œufs farcis sur un plat à gratin beurré, les napper de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu, et faire glacer vivement.

Œufs à la Chivry. — *Pochés ou Mollets :* Blanchir vivement 100 grammes d'épinards, 50 grammes de feuilles d'oseille et 30 grammes de feuilles de cresson. Égoutter, rafraîchir, presser, piler avec quelques cuillerées de sauce Béchamel ; passer à l'étamine, puis chauffer et beurrer.

Avec cette purée d'herbes, garnir des croûtes de tartelettes, et dresser dessus les œufs nappés de sauce Chivry.

Œufs à la Clamart. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de petits pois à la française, additionnés de laitue finement ciselée, et d'un peu de la cuisson des pois. Casser les œufs dessus, et les cuire comme à l'ordinaire.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de petits pois très fins, cuits à la française, et additionnés de laitue ciselée. Dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème, finie au Beurre de pois frais.

Œufs Cluny. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire, et disposer de chaque côté une petite croquette de volaille de forme ronde, de la grosseur d'un abricot Entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Œufs Colbert. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec un fin printanier lié à la sauce Béchamel.

Dresser les œufs dessus, et servir à part un Beurre Colbert.

En Cocotte : Garnir le fond et les parois des cocottes d'une mince couche de farce de volaille aux fines herbes. Casser les œufs dedans et pocher comme d'habitude. Au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de Beurre Colbert dissous.

Froids : Chemiser de gelée des moules ovales et les foncer en chartreuse à l'ancienne. Placer au milieu de tout petits œufs pochés et compléter avec de la gelée. Démouler au moment ; ranger les œufs autour d'une macédoine de légumes en salade, disposée en dôme ; et entourer d'un cordon de gelée bien claire, hachée.

Œufs Colinette. — *Froids :* Chemiser de gelée blanche des moules ovales. Les décorer en damier avec truffe et blanc d'œuf poché ; placer au milieu de chaque moule un tout petit œuf poché, et finir de remplir avec de la gelée.

Démouler au moment ; ranger en couronne autour d'une salade Rachel, encadrée d'un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et de lames de truffes rectifiées à l'emporte-pièce. Border le plat de croissants dentelés, en gelée blanche bien limpide.

Œufs à la Comtesse. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de purée d'asperges blanches ; dresser dessus les œufs nappés de sauce Allemande, et saupoudrés de truffe hachée, bien noire.

Œufs à la Condé. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une légère couche de purée de haricots rouges et de 2 minces tranches de lard maigre grillé. Casser les œufs sur cette garniture ; les arroser de 2 cuillerées de sauce au Vin rouge, ajouter 10 grammes de beurre divisé en parcelles, et cuire au four.

Œufs à la Conti. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de purée de lentilles et de 2 minces tranches de lard. Casser les œufs dessus et les cuire comme de coutume.

Œufs à la Coque. — A) Plonger les œufs à l'eau bouillante ; leur donner 3 minutes d'ébullition s'ils sont du poids moyen de 55 grammes. S'ils sont plus gros, compter une demi-minute d'ébullition en plus.

B) Plonger les œufs à l'eau bouillante ; leur donner une minute d'ébullition et les tenir encore pendant 3 minutes dans l'eau, hors du feu.

C) Mettre les œufs à l'eau froide, faire prendre l'ébullition ; égoutter les œufs dès qu'elle s'accuse franchement.

D) Par le traitement à la vapeur, en appareils spéciaux, la cuisson des œufs à la coque demande 3 minutes.

Côtelettes d'Œufs. — *Durs :* Couper en dés le blanc et le jaune des œufs ; les lier avec de la sauce Béchamel réduite additionnée de jaunes d'œufs crus. L'appareil étant froid, le diviser en parties du poids de 60 grammes en moyenne et les façonner en forme de petites côtelettes.

Paner à l'anglaise, avec de la mie de pain très fine, et faire frire au moment.

Dresser les côtelettes en turban sur plat rond ; piquer sur cha-

cune un fragment de macaroni ou une petite pointe de pain frit, et papilloter.

Servir une sauce Tomate à part.

Côtelettes d'Œufs à la Dauphine. — *Durs :* Préparer l'appareil comme pour les Côtelettes simples, en réservant 2 jaunes durs par 8 œufs.

Lorsque l'appareil n'est plus que tiède, l'additionner d'un petit œuf battu en omelette ; en garnir de petits moules ayant la forme d'une côtelette, foncés minces en rognures de feuilletage.

Lisser la surface de l'appareil, semer dessus les jaunes réservés finement hachés, arroser de beurre fondu, et cuire à four de chaleur moyenne.

Servir comme accompagnement une purée de pommes de terre très légère.

Côtelettes d'Œufs à la Manon. — *Durs :* Couper les blancs en dés ; les lier avec de la sauce Béchamel réduite, et faire refroidir.

Hacher les jaunes ; leur ajouter la même quantité de jambon maigre haché finement, et lier avec de la Soubise très réduite.

Former les Côtelettes avec l'appareil de blancs d'œufs, en les fourrant de composition aux jaunes et au jambon. Paner à l'anglaise ; faire frire au moment, et papilloter comme ci-dessus.

Servir une Soubise claire comme accompagnement.

Œufs à la Crécy. — *Pochés ou Mollets :* Tailler sur une brioche rassise des croûtons de la forme voulue et les frire au beurre.

Évider le milieu de ces croûtons ; les garnir de rouge de carotte finement émincé et étuvé au beurre ; dresser dessus les œufs nappés de sauce Crème. Décorer chaque œuf d'une rondelle cannelée de rouge de carotte.

Sur le plat : Garnir le fond du plat d'une cuillerée de carottes à la Vichy.

Casser les œufs dessus, les cuire, et les entourer d'une cuillerée de sauce Crème.

Cromesquis d'Œufs. — *Durs :* Couper en dés blancs et jaunes et leur ajouter champignons et truffes en mêmes proportions que pour les appareils ordinaires à Croquettes. Faire la liaison avec de la sauce Allemande réduite, dans les proportions de 3 décilitres et demi par livre de salpicon.

L'appareil étant froid, le distribuer en parties du poids moyen de 60 grammes ; les façonner en forme de palets. Tremper en pâte à frire légère, et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit au milieu.

Servir une sauce Tomate à part.

Cromesquis d'Œufs à la Polonaise. — *Durs :* Préparer l'appareil comme ci-dessus, en remplaçant les champignons par des cèpes et la sauce Allemande par de la sauce Duxelles réduite.

Diviser en parties du même poids ; façonner en forme de rectangles et les envelopper de crêpes très minces. Tremper en pâte à frire légère, simplement pour assurer la soudure de la crêpe ; faire frire au moment.

Servir à part une sauce Poivrade claire.

Croquettes d'œufs. — *Durs :* Préparer l'appareil comme pour les Cromesquis ordinaires et, si l'apprêt est en maigre, remplacer la sauce Allemande par de la Béchamel.

Diviser en parties du même poids ; façonner en forme d'œufs, paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine, et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit au milieu.

Servir une sauce Crème à part.

Œufs à la Crème. — *En cocotte :* C'est le type fondamental de ce genre d'œufs, et le seul qui fut pratiqué pendant longtemps.

Verser dans les Cocottes, chauffées à l'avance, une cuillerée de Crème bouillante. Casser les œufs dedans ; assaisonner ; ajouter 2 petits morceaux de beurre ; et pocher au bain-marie, à couvert.

Nota. — Nous conseillons de chauffer les cocottes et d'employer la crème bouillante ; parce que, par ce procédé, l'œuf se trouve poché en même temps dessous et dessus, et l'intérieur reste moelleux.

Œufs aux Crevettes. — *Sur le plat :* Disposer dans le fond du plat une cuillerée de crevettes ; casser les œufs dessus et les cuire. Dresser un petit bouquet de queues de crevettes de chaque côté des jaunes, et entourer d'un cordon de sauce Crevettes.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de queues de crevettes liées à la sauce, et dresser dessus les œufs nappés de sauce Crevettes. Disposer sur chaque œuf 4 belles queues épluchées placées en rosace.

Brouillés : Les œufs brouillés étant dressés en timbale, disposer

au centre un bouquet de queues de crevettes lié d'une cuillerée de sauce, et entourer d'un cordon de sauce Crevettes.

Œufs à la Daumont. — *Pochés ou Mollets :* Étuver au beurre de gros champignons frais; les garnir d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la sauce Nantua, et dresser dessus les œufs nappés de sauce Nantua.

Décorer chaque œuf d'une lame de truffe cannelée et glacée.

Moulés : Foncer des moules à baba grassement beurrés avec des rondelles de truffes. Casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie.

Démouler sur de larges champignons étuvés au beurre, légèrement affranchis du dessous pour en assurer l'équilibre, et entourer les œufs d'un cordon de queues d'écrevisses saucées de sauce Nantua.

Œufs à la Diable. — Casser les œufs dans une poêle contenant du beurre très chaud. Les retourner sans briser les jaunes; les faire glisser sur le plat, et les arroser de beurre noisette et d'un filet de vinaigre réduit dans la poêle.

Œufs à la Diane. — *En cocotte :* Tapisser le tour des cocottes d'une couche de fin hachis de gibier à plume, et garnir le fond de chacune d'une cuillerée à café de sauce Salmis. Casser les œufs dedans; pocher au bain-marie, et entourer d'un cordon de sauce Salmis. Décorer chaque jaune d'un petit croissant en truffe bien noire.

Œufs à la Dreux. — *Froids :* Mettre de tout petits œufs pochés dans des moules à darioles et finir de remplir avec de la gelée blanche. Laisser prendre; démouler et placer en Belle-vue dans des moules à babas chemisés, foncés de pointes d'asperges vertes placées la tête en bas et décorés au fond d'une belle lame de truffe.

Compléter avec de la gelée; démouler sur petits toasts, dresser en couronne, et garnir le milieu de gelée blanche hachée.

Œufs à la Duchesse. — *Sur le plat :* Beurrer le fond d'un plat. Coucher dessus, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, 2 anneaux accolés en forme de 8, avec de l'appareil à pomme Duchesse. Dorer, et faire colorer au four.

Ensuite, casser un œuf dans chaque anneau; arroser d'un peu de crème cuire, et mettre une lame de truffe sur chaque jaune en sortant les œufs du four.

Pochés ou Mollets : Préparer de petites abaisses en pomme Duchesse, façonnées à volonté. Les dorer, colorer au four, et dresser dessus les œufs nappés de jus de veau lié et beurré.

Moulés : Décorer d'une belle lame de truffe le fond de moules à babas bien beurrés ; casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie. Démouler chaque œuf sur une petite galette en pomme Duchesse, taillée à l'emporte-pièce cannelé, dorée et colorée au four. Saucer les œufs d'un jus de veau lié et beurré.

Œufs à l'Égyptienne. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de blanc de poireau et d'oignon combinés dans les proportions de deux tiers de poireau et d'un tiers d'oignon, finement émincés, étuvés au beurre, liés à la sauce Béchamel. Casser les œufs dessus, et les cuire comme à l'ordinaire.

Œufs à l'Espagnole. — *Sur le plat :* Préparer autant de demi-tomates grillées et bien assaisonnées qu'il y a d'œufs. Cuire les œufs à la poêle ; les couper à l'emporte-pièce rond uni ; les dresser sur les tomates, et les disposer en couronne sur un plat rond. Garnir le milieu d'un bouquet d'oignons détaillés en fines rondelles, assaisonnés, farinés, et frits à l'huile.

Brouillés : L'appareil ordinaire d'œufs brouillés, dressé dans 3 demi-tomates vidées, assaisonnées et cuites à l'huile. Poser un large anneau d'oignon frit sur chaque demi-tomate, et semer une pincée de poivron rouge haché sur les œufs.

Œufs à l'Estragon. — *Sur le plat :* Masquer le fond du plat d'une cuillerée de jus de veau à l'estragon, beurré. Casser les œufs ; les arroser d'un peu du même jus et les cuire. Aussitôt cuits, décorer chaque jaune d'une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

Œufs à la Flamande. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de purée flamande, laquelle se compose de choux de Bruxelles et pommes de terre par moitié. Dresser dessus les œufs nappés à l'avance de sauce Crème, additionnée d'un quart de beurre de choux de Bruxelles.

Œufs aux Fines herbes. — Ajouter à l'appareil ordinaire d'œufs brouillés : 4 feuilles d'estragon et une pincée de chaque de : pluches de cerfeuil, feuilles de persil et ciboulette hachés.

Œufs à la Flora. — *Pochés ou Mollets :* Saucer les œufs de moitié Velouté de volaille et moitié sauce Tomate.

Semer une pincée de persil haché sur la tomate, une pincée de

truffe hachée sur le Velouté, et dresser sur feuilletés ayant la forme voulue.

Œufs Floréal. — *Pochés ou Mollets :* Saucer les œufs de Velouté additionné de cerfeuil haché, et placer une belle pluche de cerfeuil sur chaque. Les dresser sur des feuilletés de dimensions un peu plus grandes que celles des œufs, et entourer ceux-ci d'un cordon tremblé en purée de pois bien verte, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Œufs à la Florentine. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de feuilles d'épinards blanchies et étuvées au beurre ; saupoudrer de fromage râpé, et casser les œufs sur cette garniture. Les masquer de sauce Mornay légère, et mettre à four vif pour glacer et cuire les œufs en même temps.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes avec des épinards comme ci-dessus. Dresser dessus les œufs nappés de sauce Mornay, légèrement saupoudrés de Parmesan râpé, et faire glacer vivement.

En cocotte : Tapisser d'épinards en feuilles étuvés au beurre, le fond et les parois des cocottes bien beurrées.

Verser une demi-cuillerée de crème bouillante dans chacune ; casser les œufs ; les saupoudrer d'une pincée de fromage râpé bien sec ; faire glacer et pocher en même temps.

Œufs à la Forestière. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de morilles émincées, étuvées au beurre avec lard maigre en petits dés, blanchi, et un peu d'échalote hachée. Casser les œufs dessus, les cuire, et dresser ensuite, de chaque côté, un bouquet de morilles avec une pincée de persil haché dessus.

Pochés ou Mollets : Préparer des tartelettes en appareil à pomme Duchesse, et les faire bien colorer.

Les garnir de morilles comme ci-dessus ; dresser dessus les œufs nappés de jus de veau lié ; placer une petite pincée de persil haché sur le milieu de chaque œuf.

Moulés : Beurrer grassement des moules cannelés à brioches et saupoudrer l'intérieur de persil haché.

Casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie. — Démouler sur toasts de même forme que les moules, ranger les œufs en couronne sur un plat ; disposer au milieu une garniture de morilles sautées au beurre avec des dés de lard maigre blanchi liée à la sauce Demi-glace. Semer une pincée de persil haché sur cette garniture.

En cocotte : Prendre des cocottes en terre vernissée un peu grandes. Masquer le fond de chacune avec une rondelle de lard maigre blanchi et rissolé au beurre ; tapisser les parois d'une couche de hachis de morilles à l'échalote, lié avec de la sauce Béchamel réduite. Casser les œufs dedans et faire pocher.

Compléter avec un peu de persil haché, semé sur les jaunes au moment de servir.

Brouillés : Œufs brouillés ordinaires, additionnés de 80 grammes de morilles escalopées et sautées au beurre, et de 50 grammes de lard de poitrine en petits dés, blanchi, rissolé au beurre.

Dresser en timbale et placer debout, au milieu, une grosse morille cuite.

Œufs Frou-frou. — *Froids :* Prendre de tout petits œufs pochés, bien parés, et les enrober d'une sauce Chaud-froid crème, additionnée d'un tiers de fine purée de jaunes d'œufs durs. Décorer le dessus de chaque œuf d'un anneau dentelé, en truffe bien noire, et entourer la base d'une petite ligne bien régulière de truffe hachée.

Lustrer à la gelée fondue presque froide, et tenir sur glace.

Préparer une salade de petits pois, pointes d'asperges, haricots verts en petits dés ou en losanges, et la lier avec un peu de sauce Mayonnaise collée à la gelée. Mouler cette salade dans un moule à dôme huilé, ou la dresser en pyramide sur le milieu d'un plat rond. L'entourer d'un cordon de gelée hachée ; ranger les œufs en couronne en les appuyant sur ce cordon de gelée, et border le plat de croûtons de gelée blanche bien claire.

Œufs Galli-Marié. — *Moulés :* Pour 4 personnes : 1° Apprêter 5 œufs brouillés au nombre, en les tenant bien moelleux ; y ajouter 3 œufs crus battus en omelette et une cuillerée à café de pimentos coupés en dés. Mouler cet appareil dans 4 petites cassolettes de forme basse, bien beurrées ; faire pocher au bain-marie.

2° Tenir prêts et chauds 4 larges fonds d'artichauts cuits, dont les bords seront cannelés.

Préparer un « Riz à la Grecque ».

3° Garnir les fonds d'artichauts avec le riz, démouler les cassolettes d'œufs dessus, ranger sur un plat, et couvrir de sauce Béchamel bien relevée et fortement beurrée.

Mettre le plat à four vif pour glacer vivement, et servir de suite.

Œufs Georgette. — *Brouillés :* Cuire au four 3 belles pommes

de terre Hollande ; les ouvrir sur le côté, en tabatière, et retirer la pulpe de l'intérieur.

Préparer un appareil ordinaire d'œufs brouillés ; l'additionner de 8 ou 10 queues d'écrevisses, et le mettre au point avec 60 grammes de Beurre d'écrevisse. Avec cet appareil, garnir les pommes de terre vidées ; dresser sur serviette et servir bien chaud.

Œufs Grand-Duc. — *Pochés ou Mollets :* Se font de 2 façons :

A) — Dresser les œufs sur croûtons frits, et les ranger en cercle sur un plat. Placer une belle queue d'écrevisse entre chaque œuf et une lame de truffe sur l'œuf.

Couvrir de sauce Mornay et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, disposer au milieu un beau bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

B) — Dresser les œufs dans une croustade cuite à blanc dans un cercle à flan de dimensions proportionnées au nombre d'œufs. Placer de même une lame de truffe sur chaque œuf, et une queue d'écrevisse entre chaque. Couvrir de sauce Mornay et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, garnir le centre de pointes d'asperges, avec un joli bottillon sur le sommet.

Œufs à la Grand'Mère. — *Brouillés :* Appareil d'œufs brouillés ordinaire, additionné de 30 grammes de petits croûtons en dés frits au beurre : lesquels doivent être ajoutés brûlants.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché au milieu.

Œufs Granier. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de pointes d'asperges à la crème et de 4 lames de truffe minces et larges. Casser les œufs dessus, et les cuire comme à l'ordinaire. Disposer ensuite une petite cuillerée de pointes d'asperges entre les jaunes, et une lame de truffe sur chacun de ceux-ci.

Œufs au Gratin. — *Sur le plat :* Étaler une cuillerée de sauce Mornay au fond du plat. Casser les œufs dessus ; les masquer de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure fine, arroser de beurre fondu. — Cuire et gratiner en même temps.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs sur toasts frits au beurre ; les couvrir de sauce Mornay, saupoudrer de Gruyère et Parmesan râpés mélangés d'un peu de chapelure fine, arroser de beurre fondu, et faire gratiner vivement.

Œufs grillés à la Diable. — *Pochés :* Rafraîchir les œufs aussitôt pochés ; bien les éponger, puis les tremper dans du

beurre fondu et les rouler dans de la mie de pain très fine.

Placer chaque œuf sur un carré de papier d'office beurré, posé sur le gril, et faire griller à feu doux des deux côtés.

Dresser les œufs sur des toasts minces, saupoudrés copieusement de fromage râpé additionné de Cayenne, et gratinés au four.

Servir une sauce Diable à part.

Œufs Halévy. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de moitié *fondue* de tomates, et moitié salpicon de blanc de volaille lié au Velouté.

Napper les œufs de moitié sauce Tomate et moitié sauce Allemande ; tirer un cordon de glace de viande juste au milieu des deux sauces. Les dresser ensuite sur les croûtes garnies.

Œufs Héloïse. — *Pochés ou Mollets :* Napper les œufs d'une sauce Allemande à l'essence de champignons, additionnée d'un fin salpicon de blanc de volaille, langue écarlate et truffe, et bien beurrée. Les dresser sur croûtons frits un peu grands, et faire glacer vivement.

En sortant le plat du four, border chaque œuf d'un petit cordon de purée de tomate très réduite, couché au cornet, ou à la poche munie d'une petite douille unie.

Œufs à la Hollandaise. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec une purée de saumon fumé ou avec un salpicon de saumon fumé lié à la sauce Béchamel. Dresser dessus les œufs bien nappés de sauce à la Hollandaise.

Œufs à la Hongroise. — *Durs :* Préparer 2 décilitres de sauce Béchamel additionnée de 50 grammes d'oignon étuvé au beurre et à blanc, et relever d'une pincée de Paprika.

Détailler en rondelles épaisses 6 œufs durs, chauds.

Faire sauter au beurre, au dernier moment, 200 grammes de tomates coupées en tranches.

Mettre la sauce au point avec 100 grammes de Beurre de tomate ; mélanger dedans tomates sautées et rondelles d'œufs, et dresser en timbale.

Œufs pour Hors-d'œuvre chauds de déjeuners. — *Préparer :* 1° Un appareil d'œufs brouillés qui peut être garni à volonté ;

2° Un appareil de Soufflé au Parmesan.

Dresser les œufs brouillés dans de larges croûtes de tartelettes, mais en garnissant celles-ci seulement aux trois quarts. Recouvrir d'appareil à Soufflé, en le faisant bomber légèrement ; ranger les

tartelettes sur une plaque, et mettre à four chaud pour pocher et glacer en même temps.

Œufs à la Hussarde. — *Pochés ou Mollets :* Prendre de belles demi-tomates ; les presser à fond, les assaisonner et les faire griller ou pocher au four. Garnir ces tomates d'oignons hachés grossièrement, sautés au beurre, et de jambon maigre coupé en dés, liés avec quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

Dans chaque demi-tomate ainsi garnie, dresser un œuf, nappé de Velouté relevé au Cayenne.

Œufs Isoline. — *Sur le plat :* Cuire les œufs sur le plat comme à l'ordinaire Ranger entre chacun d'eux et autour du plat, de toutes petites demi-tomates préparées à la Provençale. Placer un beau foie de volaille sauté au Madère sur le milieu de chaque demi-tomate.

Œufs Jeannette. — *En cocotte :* Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille à la crème, additionnée d'un cinquième de son poids de purée de foie gras.

Casser les œufs dedans et faire pocher. En les sortant du bain, entourer les jaunes d'un cordon de Velouté de volaille.

Œufs Jockey-Club. — Cuire les œufs à la poêle ; les couper à l'emporte-pièce rond uni et les dresser en couronne sur des toasts très minces, grillés, et tartinés de foie gras.

Disposer au milieu une garniture de rognon de veau sauté, additionné de truffes en dés et lié d'une sauce Demi-glace un peu serrée.

Œufs au Jus. — *En cocotte :* Casser les œufs dans les cocottes bien beurrées, et les pocher comme de coutume.

Au moment de servir, entourer les jaunes d'un cordon de jus de veau réduit.

Œufs Léontine. — *En cocotte :* Tapisser le fond et les parois des cocottes d'un fin salpicon de queues d'écrevisses et de truffes, lié avec un peu de farce de poisson à la crème. Mettre les cocottes à l'entrée du four pour pocher la farce d'abord ; casser ensuite les œufs et les pocher comme de coutume.

Entourer les jaunes d'un cordon de sauce Tomate au moment de servir.

Œufs Lili. — *Moulés :* Beurrer des moules ovales, et semer dans l'intérieur du corail haché ou des œufs de homard égrenés.

Préparer un appareil d'œufs brouillés avec : 8 œufs, 1 cuillerée de crème, 2 cuillerées de salpicon très fin de queues de crevettes et de truffes, et 25 grammes de beurre ; l'additionner finalement de 4 œufs battus en omelette et assaisonnés.

Garnir les moules avec cet appareil et faire pocher.

Démouler ; dresser en couronne sur un plat, et verser au milieu une sauce aux Crevettes légère.

Œufs à la Lilloise. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de petits choux de Bruxelles, blanchis, étuvés au beurre, et légèrement aplatis avec le dos d'une fourchette. Casser les œufs dessus et les cuire comme à l'ordinaire.

Au moment de servir, entourer les œufs d'un cordon de sauce Béchamel.

Œufs Lina Munte. — *Froids :* Affranchir légèrement du dessous des œufs mollets bien épongés, pour en assurer l'aplomb, et les enrober de sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un tiers de purée de champignons.

Lustrer à la gelée et poser sur chaque œuf une perle en truffe, glacée.

Placer chaque œuf sur un anneau en gelée, dentelé ; et les ranger autour d'un petit monticule de gelée hachée.

Entourer les œufs d'une couronne de petits champignons renversés, chaudfroités, garnis chacun d'une petite boule en truffe, glacée.

Œufs à la Lorette. — *Pochés ou Mollets :* Garnir de pointes d'asperges liées au beurre des croustades ovales ou rondes en appareil à pommes Dauphine. Dresser les œufs dessus, avec une belle lame de truffe sur chaque œuf.

Servir un jus lié à part.

Œufs à la Lorraine. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de deux tranches de lard maigre, blanchies et légèrement grillées, et de minces lames de fromage de Gruyère. Casser les œufs dessus ; entourer les jaunes d'une cuillerée de crème et les cuire comme à l'ordinaire.

En cocottes : Garnir le fond des cocottes d'une cuillerée à café de petits dés de lard maigre rissolés ; ajouter 3 copeaux de Gruyère et 1 cuillerée de crème bouillante dans chaque cocotte ; casser les œufs dedans et faire pocher au bain-marie.

Œufs Lully. — *Sur le plat :* Cuire les œufs à la poêle, et les couper à l'emporte-pièce rond uni.

Placer chaque œuf sur une lame de jambon cru, sautée au beurre, et de même forme que l'œuf; et le poser ensuite sur un toast de mêmes dimensions et forme.

Ranger les œufs en cercle sur un plat; garnir le centre de macaroni lié et beurré, additionné de tomates concassées fondues au beurre.

Œufs à la Lyonnaise. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée d'oignon finement ciselé et cuit au beurre. Casser les œufs dessus, les cuire, et les entourer d'un cordon de sauce Lyonnaise passée.

Œufs Magda. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de : 1 cuillerée à café de fines herbes; 1 cuillerée à café de moutarde, et 1 cuillerée ordinaire de Gruyère râpé.

Dresser en timbale, et entourer de petits croûtons en rectangles frits au beurre au moment.

Œufs Maintenon. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de Soubise à la Béchamel assez serrée.

Napper les œufs de sauce Mornay, saupoudrer de Gruyère râpé, les dresser à la palette sur les croûtes, et faire glacer vivement.

Au moment de servir, entourer d'un cordon de glace de viande.

Œufs à la Malmaison. — *Pochés ou Mollets :* Garnir de petits pois, haricots verts en losanges et pointes d'asperges mélangés et liés au beurre, des croûtes de tartelettes un peu grandes.

Dresser les œufs sur les croûtes, les entourer d'un cordon de sauce Beauharnais, et placer une pincée de cerfeuil et d'estragon hachés sur chaque.

Œufs à la Maraîchère. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de chiffonnade de : laitue, oseille, et cerfeuil. Casser les œufs dessus, les cuire, et disposer, de chaque côté des jaunes, un petit rectangle de lard maigre, blanchi et sauté au beurre.

En cocotte : Tapisser les cocottes d'épinards blanchis, hachés grossièrement, additionnés de feuilles de laitues et d'oseille; le tout étuvé au beurre. Casser les œufs dedans, faire pocher, et placer une belle pluche de cerfeuil sur chaque jaune au moment de servir.

Œufs Marivaux. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 40 grammes de purée de truffes.

Dresser en timbale; placer au centre un gros champignon tourné entouré d'un filet de glace de viande, et compléter par une bordure de belles lames de champignons très blancs.

Œufs Masséna. — *Pochés ou Mollets :* Chauffer au beurre de larges fonds d'artichauts; les creuser légèrement, et les garnir de sauce Béarnaise serrée. Napper les œufs de sauce Tomate, et les dresser sur les fonds; placer une rondelle de moelle pochée sur chaque œuf, et une petite pincée de persil haché sur chaque rondelle de moelle.

Œufs Matelote. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de 2 petites cuillerées de sauce Matetote marinière, chaude. Casser les œufs dessus; les cuire et les entourer, au moment de servir, d'un cordon de même sauce, beurrée.

Œufs Maupassant. — *Froids :* Prendre des œufs pochés bien égouttés et parés; les enrober de sauce Matelote rouge additionnée de gelée de poisson. Lustrer à la gelée.

Dresser les œufs en couronne avec gelée de poisson hachée au milieu.

Border le plat de beaux croûtons en gelée de poisson rosée.

Œufs Maximilienne. — *Sur le plat :* Faire frire à l'huile des demi-tomates bien pressées, et les disposer sur le plat. Saupoudrer l'intérieur de persil haché mélangé d'une pointe d'ail broyé; casser les œufs dans les demi-tomates, les saupoudrer de fromage râpé mélangé de persil haché et de mie de pain fine frite au beurre. Mettre au four assez chaud pour que cuisson et gratin se fassent simultanément.

Œufs Meyerbeer. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, placer entre les jaunes un rognon de mouton ou d'agneau, ouvert et grillé sans être pané. Entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

Œufs Mignon. — *Pochés ou Mollets :* Chauffer de larges fonds d'artichauts, et les garnir de moitié petits pois et moitié queues de crevettes liés au beurre.

Napper les œufs de sauce Crevettes; les dresser sur les fonds garnis, et placer une lame de truffe bien noire sur chaque œuf.

Œufs à la Milanaise. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de macaroni à la Milanaise.

Napper les œufs de sauce Mornay, les dresser sur les croûtes garnies, et faire glacer vivement.

Œufs Mirabeau. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de 10 grammes de Beurre d'anchois ; casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, placer de chaque côté une grosse olive farcie au Beurre d'estragon ; entourer la base des jaunes de lanières de filets d'anchois, et disposer sur chaque jaune une petite palmette en feuilles d'estragon blanchies.

Œufs Mireille. — *Pochés ou Mollets :* Préparer des tartelettes de riz pilaw safrané, et les dresser en couronne sur un plat, en les alternant de toasts de même forme frits à l'huile.

Napper les œufs de sauce Crème au safran et les dresser sur les toasts. Disposer sur chaque tartelette un petit bouquet de tomates concassées, fondues au beurre, et un peu serrées.

Œufs Mogador. — *Pochés ou Mollets :* Coucher sur plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, des anneaux en appareil à pomme Marquise. Ces anneaux peuvent être accolés et disposés en couronne, ou bien disposés en rosace partant du centre du plat.

Faire colorer vivement au four.

Napper les œufs de sauce Béchamel additionnée de 150 grammes de Beurre de foie gras par demi-litre de sauce. Dresser un œuf dans chaque anneau ; puis, poser sur chaque œuf une rondelle de langue écarlate bien rouge avec, au milieu de celle-ci, une lame de truffe glacée.

Œufs des Moissonneurs. — *Frits :* Faire griller autant de rectangles de lard de poitrine, blanchis, qu'il y a d'œufs.

Dresser en turban en alternant les œufs et les tranches de lard. Garnir le milieu de gros pois frais, additionnés de laitue ciselée et de pommes de terre en minces rondelles, cuits à la paysanne.

Œufs à la Montargis. — Garnir des croûtes de tartelettes d'un appareil composé de : foies de volaille coupés en julienne et sautés au beurre, julienne de langue et de champignons liés à la sauce Béchamel relevée d'un filet de glace de viande. Napper l'appareil de chaque tartelette d'une demi-cuillerée de sauce Mornay, saupoudrer de Parmesan râpé et faire glacer. Cuire les œufs à la poêle, et les couper à l'emporte-pièce rond uni.

Dresser un œuf sur chaque tartelette, et placer une rondelle de langue bien rouge sur chaque jaune.

Œufs à la Montmorency. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de pointes d'asperges à la crème.

Casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, disposer entre les jaunes et en travers, 4 belles pointes d'asperges vertes, et un petit bouquet de fonds d'artichauts, émincés et sautés au beurre, au milieu.

Œufs à la Mornay. — Sont indiqués sous le nom d'*Œufs au gratin.*

Œufs à la Mortemar. — *Moulés :* Apprêter 5 œufs brouillés au nombre, en les tenant très moelleux, et y ajouter 3 œufs crus battus en omelette et assaisonnés.

Beurrer des petits moules à timbales de forme basse ; décorer le fond d'une belle lame de truffe, les emplir avec l'appareil préparé, et faire pocher au bain-marie.

Démouler chaque timbale sur une croûte de tartelette garnie de purée de champignons ; dresser en cercle sur un plat rond.

Servir à part une saucière de glace de viande fondue et légèrement beurrée.

Œufs Mosaïque. — *Froids :* Chemiser de gelée blanche des moules ayant la forme de demi-œufs, et les foncer en mosaïque avec de petits losanges de : langue écarlate, blanc d'œuf poché, truffes et haricots verts.

Placer un œuf poché dans chaque moule ; finir de remplir avec de la gelée blanche, et laisser prendre.

Préparer d'autre part une salade russe moulée dans un moule à dôme également chemisé à la gelée et foncé en mosaïque.

Au moment de servir, démouler la salade sur un plat rond ; l'entourer avec les œufs, et croûtonner le plat à la gelée blanche.

Œufs à la Moscovite. — *Froids :* Affranchir légèrement des œufs durs sur les deux bouts ; les cercler en bas et en haut avec 3 lanières de filets d'anchois, et poser un point de truffe sur le milieu de la hauteur pour simuler la bonde du tonneau que les œufs représentent. Les vider ensuite avec le tube à colonne, et les garnir de caviar en faisant monter celui-ci en pointe au-dessus des bords.

Dresser chaque œuf dans un fond d'artichaut bien blanc, et l'entourer d'un cordon de gelée hachée.

Œufs à la Nantua. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une cuillerée de salpicon de queues d'écrevisses ; casser les œufs dessus et les cuire. Après cuisson, entourer chaque jaune de 3 belles queues d'écrevisses, et placer une lame de truffe dessus. Border le plat d'un cordon de sauce Nantua.

Il est facultatif d'augmenter la garniture de 2 petites coques d'écrevisses farcies.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de queues d'écrevisses lié à la sauce Nantua. Napper les œufs de sauce Nantua ; les décorer d'une croix formée avec 2 queues d'écrevisses coupées dans la longueur, et les dresser sur les croûtes garnies.

Froids : Préparer les œufs en forme de tonneaux, comme ceux « à la Moscovite », et les vider de même. Les garnir d'un salpicon de queues d'écrevisses lié avec une sauce Mayonnaise additionnée de la purée des carcasses et débris des écrevisses passés à l'étamine, et en le montant en dôme au-dessus des bords. Décorer chaque œuf avec quatre demi-queues d'écrevisses et 4 losanges de truffe, et napper de gelée à plusieurs reprises.

Dresser les œufs sur des fonds d'artichauts garnis de même Mayonnaise à la purée d'écrevisses.

Œufs à la Napolitaine. — *Moulés :* Préparer un appareil d'œufs brouillés au Parmesan en le tenant très moelleux, et l'additionner, par 5 œufs brouillés, de 2 œufs battus en omelette et assaisonnés.

Mouler en moules à brioches à larges cannelures, bien beurrés, et faire pocher.

Dès que l'appareil est suffisamment solidifié, démouler sur un plat à gratin beurré, saupoudré de Parmesan râpé ; napper les œufs d'une sauce Demi-glace fortement tomatée, réduite et beurrée. Faire glacer vivement.

Œufs Négus. — *Sur le plat :* Cuire les œufs sur le plat comme à l'ordinaire. Disposer une petite croquette de gibier en forme de palet, de chaque côté des jaunes, et entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

Œufs à la Niçoise. — *Pochés ou Mollets :* Tourner des pommes de terre en forme de fond d'artichaut ; les cuire au beurre comme des pommes Château, et les garnir de haricots verts coupés en dés et liés au beurre.

Dresser les œufs dessus ; disposer un petit bouquet de fondue de tomates sur chaque œuf, et entourer d'un cordon de jus de veau lié.

Froids : Garnir des croûtes de tartelettes forme médaillon avec : haricots verts, pommes de terre cuites à l'eau, chair de tomate crue pelée, coupés en petits dés réguliers.

Dresser sur chaque tartelette un œuf poché, masqué de sauce Mayonnaise additionnée d'un cinquième de purée de tomate crue.

Œufs Ninon. — *Pochés ou Mollets :* Se font de deux façons : A) Dresser les œufs sur croûtons minces frits au beurre, avec une lame de truffe cannelée sur chaque, et les ranger en couronne sur un plat. Disposer entre chaque œuf 3 tiges de pointes d'asperges de 5 à 6 centimètres de longueur, placées les têtes en dehors.

Garnir le milieu d'une purée de pointes d'asperges vertes, liées à la sauce Béchamel.

B) Garnir des croûtes de tartelettes de purée de pointes d'asperges, et disposer dessus 5 petites tiges d'asperges vertes dont les têtes doivent dépasser les bords. Poser sur chaque croûte garnie un œuf décoré d'une lame de truffe cannelée.

Œufs à la Normande. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de 2 petites cuillerées de crème assaisonnée de sel et de poivre, d'une cuillerée à café d'essence de poisson, de 6 huîtres crues, ébarbées, et de l'eau de celles-ci.

Casser les œufs ; les cuire en faisant miroiter le jaune, et entourer d'un cordon de sauce Normande.

Pochés ou Mollets : Napper les œufs de sauce Normande et les dresser sur des croûtes de tartelettes, garnies chacune de 3 huîtres pochées et ébarbées, liées à la sauce Normande.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés dressé en timbale. Disposer au milieu 6 huîtres pochées, ébarbées, liées d'une cuillerée de sauce Normande. Entourer d'un cordon de même sauce.

Nota. — Ces œufs brouillés se dressent également en barquettes. Dans ce cas, les huîtres préparées comme ci-dessus sont mélangées dans les œufs, et on entoure les barquettes d'un cordon de sauce Normande.

Œufs Omer Pacha. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'une forte cuillerée d'oignons finement émincés, cuits au beurre à blanc. Casser les œufs dessus ; les saupoudrer de 20 grammes de Parmesan râpé ; faire cuire et gratiner légèrement en même temps.

Œufs Opéra. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, les garnir : d'un côté, d'un bouquet de foies de volaille taillés en dés et sautés au Madère ; de l'autre côté, d'un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre. Entourer d'un cordon de jus de veau réduit et beurré.

Œufs à l'Orléanaise. — *Sur le plat :* Étaler au fond du plat une cuillerée de chicorée à la crème. Casser les œufs dessus ; les cuire, et les entourer d'un cordon de sauce Béchamel claire.

Œufs à la d'Orléans. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de blanc de volaille lié à la sauce Tomate. Napper les œufs de sauce Béchamel mise au point avec du Beurre de pistaches, dans les proportions de 150 grammes de ce beurre par demi-litre de sauce, et les dresser sur les croûtes garnies.

Œufs Orloff. — *Brouillés :* En battant les œufs, leur ajouter un peu de crème épaisse, bien fraîche, et les brouiller comme de coutume. Les compléter avec 3 queues d'écrevisses par 2 œufs ; dresser dans de petites caisses en porcelaine, avec une belle lame de truffe dans chaque caisse. Ranger celles-ci sur serviette.

Œufs d'Orsay. — *Pochés ou Mollets :* Dresser les œufs sur toasts frits au beurre, et les napper de sauce Chateaubriand.

Œufs à la Palermitaine. — *Moulés :* Décorer d'une lame de truffe le fond de moules à babas beurrés ; saupoudrer les parois de langue bien rouge, hachée finement, et passer ces moules un instant sur la glace.

Casser les œufs dedans et les pocher. — Démouler chaque œuf sur une croûte de tartelette garnie de macaroni à la crème.

Œufs à la Parisienne. — *En cocotte :* Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille additionnée de son poids de langue, champignons et truffes hachés, mis en parties égales.

Casser les œufs dedans ; les pocher comme de coutume, et entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Œufs Parmentier. — *Sur le plat :* Cuire au four de belles pommes de terre Hollande ; les ouvrir, sur le dessus, avec un coupe-pâte ovale uni. Retirer la pulpe de l'intérieur ; la passer au tamis pendant qu'elle est brûlante et en faire une purée moelleuse. Remplir à moitié les écorces de pommes de terre avec cette purée ; casser un œuf dans chacune, l'arroser de crème et cuire au four.

Au moment de servir, remettre sur chaque pomme de terre le couvercle enlevé, et dresser sur serviette.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés dressé en timbale. Disposer au milieu un joli bouquet de pommes de terre

détaillées en petits dés réguliers, sautés au beurre, liés avec un peu de glace de viande et légèrement saupoudrés de persil haché.

Œufs au Parmesan. — *Sur le plat :* Casser les œufs dans le plat bien beurré. Les saupoudrer assez copieusement de Parmesan râpé, arroser de 10 grammes de beurre fondu ; faire cuire et glacer en même temps.

Œufs à la Pastourelle. — *Frits :* Dresser à plat, et en couronne sur un plat rond, autant de rectangles de lard maigre blanchi et grillé qu'il y a d'œufs. Sur chaque rectangle de lard, placer un œuf, et un demi-rognon d'agneau ou de mouton grillé sur chaque œuf.

Garnir le milieu de mousserons, ou de champignons ordinaires à défaut, émincés à cru, sautés au beurre avec un peu d'échalote ; saupoudrer légèrement de persil haché.

Œufs à la Percheronne. — *Durs :* Couper 6 œufs durs en rondelles et émincer, pendant qu'elles sont brûlantes, 2 moyennes pommes de terre cuites à l'eau et pelées. Dresser œufs et pommes dans une timbale, par couches alternées de sauce Béchamel beurrée ; compléter par une couche de sauce.

Œufs à la Périgourdine. — *Sur le plat :* Déposer au fond du plat 10 grammes de beurre et 1 cuillerée à café d'essence de truffes.

Casser les œufs dessus et les cuire comme de coutume. Après cuisson, disposer un petit bouquet de truffes en dés de chaque côté des jaunes ; et entourer d'un cordon de sauce Demi-glace serrée, relâchée à l'essence de truffes.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs chacun sur une large et épaisse lame de truffe, et les napper de sauce Périgueux.

Moulés : Beurrer grassement des moules à Madeleines genre coquille, et les saupoudrer de truffe hachée. Faire pocher ; démouler chaque œuf sur une lame de truffe de la forme du moule, et les napper d'une sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

En cocotte : Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de farce de volaille copieusement additionnée de truffe hachée. Casser les œufs dedans, pocher, entourer les jaunes d'un cordon de glace de viande, et placer une lame de truffe sur chaque.

Œufs Petit-Duc. — *Pochés ou Mollets :* Dresser chaque œuf dans un gros champignon grillé, légèrement évidé ; et napper de sauce Chateaubriand.

Œufs à la Piémontaise. — *Sur le plat :* Beurrer le plat, le saupoudrer de fromage râpé, et casser les œufs. Saupoudrer également ceux-ci de fromage râpé ; les cuire. Disposer, de chaque côté des jaunes, une demi-cuillerée de rizot au Parmesan, additionné de truffes blanches du Piémont hachées finement.

Brouillés : Ajouter 50 grammes de Parmesan râpé et 50 grammes de truffes du Piémont râpées à un appareil ordinaire d'œufs brouillés. Dresser en timbale, et disposer sur les œufs une couronne de lames de truffes blanches.

Œufs Pochés, frits, garnis. — Ce sont les œufs préparés exactement comme ceux « à la Villeroy », mais accompagnés d'une garniture composée : soit d'un seul légume, comme petits pois, haricots verts, pointes d'asperges, etc. ; soit d'une macédoine ; soit d'une purée de légumes ou d'un coulis quelconque ; soit de fonds d'artichauts, morilles, champignons, etc., escalopés et sautés au beurre ; soit de fondue de tomates, etc.

Mettre les œufs à la friture 3 ou 4 minutes avant de servir ; les égoutter sur un linge ; saler légèrement ; dresser en cercle sur un plat, et disposer au milieu la garniture adoptée.

Œufs à la Polignac. — *Moulés :* Beurrer grassement des moules à baba ; décorer le fond d'une large lame de truffe, casser les œufs dedans, assaisonner et pocher comme de coutume.

Démouler chaque œuf sur un petit toast ; dresser en cercle, napper de Beurre à la maître-d'hôtel dissous, et additionné d'un peu de glace de viande fondue.

Froids : Préparer les œufs comme ci-dessus ; les laisser refroidir et les mettre en Belle-vue dans des moules plus grands, avec de la gelée blanche. Démouler au moment et border le plat de croûtons en gelée légèrement colorée.

Œufs à la Portugaise. — *Sur le plat :* Étaler au fond du plat une cuillerée de fondue de tomates. Casser les œufs dessus, les cuire et, après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un petit bouquet de fondue serrée, avec un peu de persil haché dessus.

En cocotte : Garnir le fond des cocottes d'une demi-cuillerée de fine fondue de tomates ; casser les œufs dedans, les pocher, et entourer les jaunes d'un cordon de sauce Tomate.

Durs : Prendre des demi-tomates un peu fermes ; les presser, retirer les pépins, assaisonner, et les cuire à l'huile. Sur chaque

demi-tomate, dresser un demi-œuf dur chaud, et napper de sauce Portugaise serrée.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés. Dresser en timbale, et disposer au milieu un joli bouquet de tomates pelées, pressées, concassées, et sautées au beurre. Entourer le bouquet d'un cordon de glace de viande, et placer dessus une pincée de persil haché.

Œufs à la Poulette. — *Durs :* Mélanger 6 œufs durs coupés en rondelles, et 125 grammes de champignons cuits émincés, dans 2 décilitres et demi de sauce Poulette. Dresser en timbale, et saupoudrer légèrement de persil haché.

Œufs à la Princesse. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de moitié pointes d'asperges et moitié julienne de blanc de volaille, liés à la sauce Crème. Napper les œufs de même sauce, placer une large lame de truffe sur chacun, et les dresser sur les croûtes garnies.

Moulés : Masquer d'une lame de truffe le fond de moules à darioles étroits et hauts, bien beurrés, et foncer les parois d'une couche de farce de volaille à la crème, en donnant à celle-ci 3 millimètres d'épaisseur.

Emplir les moules aux trois quarts avec un appareil d'œufs brouillés, tenu très moelleux, additionné de pointes d'asperges et de truffes en dés, et complété au moment avec 1 œuf cru, battu et assaisonné, par 4 œufs brouillés. Recouvrir d'une petite couche de farce ; faire pocher au bain-marie pendant 12 minutes, et démouler les œufs sur petits toasts ronds.

Entourer de Velouté de volaille clair, ou le servir à part.

Œufs Princesse Marie. — *Brouillés :* Préparer : de petites timbales en rognures de feuilletage, cuites à blanc en moules à darioles ; de petits couvercles en demi-feuilletage détaillés avec un emporte-pièce cannelé de 5 centimètres de diamètre ; dorer légèrement ces abaisses, poser au milieu un point dentelé de même pâte, mais ne pas le dorer.

Cuire timbales et couvercles à four doux.

Emplir ces timbales avec un appareil d'œufs brouillés au Parmesan, additionné finalement de 2 cuillerées de Velouté réduit à l'essence de truffes, et de 2 cuillerées de truffes en dés.

Dresser sur serviette et placer un couvercle sur chaque timbale.

Œufs Printanière. — *Moulés :* Foncer en chartreuse des moules hexagones bien beurrés ; casser les œufs dedans et les

pocher comme de coutume. Démouler sur petits toasts frits au beurre, et napper les œufs de sauce Crème légère finie au Beurre printanier ; dans les proportions de 100 grammes de ce beurre par demi-litre de sauce.

Œufs à la Provençale. — *Sur le plat :* Presser et épépiner des demi-tomates, les assaisonner de sel et de poivre, semer dans l'intérieur un peu de persil haché additionné d'une pointe d'ail broyé et les cuire à l'huile et à la poêle. Dresser ces demi-tomates avec précaution sur un plat, casser les œufs dedans, et les cuire comme à l'ordinaire.

Frits : Dresser les œufs frits chacun sur une demi-tomate à la Provençale comme ci-dessus, et placer chaque demi-tomate sur une large et épaisse tranche d'aubergine assaisonnée, farinée, et frite à l'huile. Dresser en cercle avec persil frit au milieu.

Œufs Rachel. — *Sur le plat :* Cuire les œufs à la poêle ; les couper à l'emporte-pièce rond uni, et les dresser sur toasts de même forme frits au beurre clarifié. Placer une belle rondelle de moelle pochée sur chaque jaune, une petite lame de truffe sur la moelle, et entourer d'un cordon de jus de veau réduit.

Brouillés : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné d'une cuillerée et demie de truffes coupées en dés, et d'autant de pointes d'asperges. Disposer sur le milieu un joli bottillon de pointes d'asperges, et entourer celui-ci d'une couronne de lames de truffes.

Œufs à la Ravigote. — *Froids :* Chemiser de gelée des moules ayant la forme de demi-œufs coupés en longueur et les décorer avec des détails de cornichons, feuilles d'estragon, et câpres. Verser dans chaque moule une cuillerée de sauce Rémoulade additionnée de gelée, et encore bien liquide; placer dedans l'œuf poché (ou mollet) de façon à ce que, en remontant, la sauce l'enveloppe entièrement. — Laisser prendre, et démouler au moment sur croûtons ovales cannelés, en gelée blanche.

Œufs Régina. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec un salpicon de filets de soles pochés, queues de crevettes et champignons, lié à la sauce Crevettes. Napper les œufs de sauce Normande, semer sur chacun de la julienne de truffes taillée fine et courte, et les dresser sur les croûtes garnies.

Œufs à la Reine. — *Sur le plat :* Cuire les œufs à la poêle ; les couper à l'emporte-pièce rond, et les dresser sur de petites

galettes minces en pomme Duchesse, colorées au four. Ranger en cercle sur un plat ; disposer au milieu un hachis de blanc de volaille, et entourer d'un cordon de sauce Suprême.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes de purée de volaille serrée, et dresser dessus les œufs nappés de sauce Suprême à l'essence de volaille.

Moulés : Beurrer des moules hexagones et les foncer de minces lames de blanc de volaille et de lames de truffes alternées. Casser les œufs dedans, et faire pocher comme de coutume.

Démouler sur de petits fonds en farce de volaille, pochés et parés ; entourer de sauce Suprême, ou envoyer la sauce à part.

En cocotte : Garnir le fond des cocottes de hachis de blanc de volaille très fin, lié de Velouté serré.

Casser les œufs dedans ; faire pocher, et entourer les jaunes d'un cordon de sauce Suprême.

Froids : Couper au ras des cannelures de petites brioches à tête cuites en moules, et les vider en croustades.

Tapisser l'intérieur d'un fin hachis de blanc de volaille lié à la Mayonnaise légèrement relevée au Cayenne, placer dans chaque croustade un œuf mollet nappé de sauce Mayonnaise, décoré sur le dessus d'une perle de truffe et lustré à la gelée.

Œufs à la Reine Margot. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés, complété avec 35 grammes de Beurre d'amandes.

Dresser en croûtes de tartelettes cuites à blanc, et entourer d'un cordon de sauce Béchamel finie au Beurre de pistaches.

Rissoles d'œufs. — *Durs :* Préparer un appareil à croquettes d'œufs, et garnir les rissoles d'une petite cuillerée d'appareil. Celles-ci se font toujours en rognures de feuilletage, et en forme de bourse ou de chausson. Elles se traitent comme les autres rissoles, et se dressent sur serviette avec persil frit bien vert au milieu.

Œufs Roland. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtons frits au beurre, légèrement évidés en croustades, de salpicon à la Reine. Napper les œufs de Velouté de volaille additionné d'un quart de purée de volaille et de truffes hachées ; les dresser sur les croûtons et faire glacer vivement.

Œufs à la Romaine. — *Frits :* Dresser les œufs, frits à l'huile, sur de petits subrics d'épinards de forme ovale, dont l'appareil aura été additionné de filets d'anchois coupés en dés.

Œufs Rossini. — *Sur le plat :* Cuire les œufs à la poêle. Les couper à l'emporte-pièce rond uni, et les dresser chacun sur une escalope ronde de foie gras cru sauté au beurre.

Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Pochés ou Mollets : Dresser les œufs sur des croûtes de tartelettes garnies d'une escalope ronde de foie gras sautée au beurre. Napper les œufs de jus de veau lié, au Madère, et placer une large lame de truffe sur chacun.

Œufs Rosita. — *Froids :* Enrober de beaux œufs pochés de sauce Chaud-froid blanche, additionnée de purée de filets de soles et de corail de homard. Les décorer en écailles, avec des croissants de truffes de grandeurs graduées, et lustrer à la gelée.

Dresser en cercle sur un tampon de gelée blanche hachée, et entourer d'une chaîne de tomates de la grosseur d'une noix, pressées, marinées, et farcies d'un hachis de thon à l'huile.

Œufs à la Rothomago. — *Sur le plat :* Foncer le plat, beurré, avec de minces lames de jambon maigre. Casser les œufs dessus et les cuire. — Après cuisson, disposer autour des jaunes 4 chipolatas grillées, et entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Œufs à la Rouennaise. — *En cocotte :* Tapisser le fond et les parois des cocottes d'une couche de Farce gratin C ; casser les œufs dedans ; faire pocher comme de coutume, et entourer les jaunes d'un cordon de sauce Rouennaise.

Œufs à la Rougemont. — *Pochés ou Mollets :* Emplir de riz à la milanaise des moules à tartelettes beurrés, et les démouler en cercle sur un plat. Napper les œufs de sauce Mornay ; les dresser sur les tartelettes de riz, faire glacer vivement, et entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Œufs à la Rothschild. — *Brouillés :* Piler très finement 6 écrevisses cuites dans une Mirepoix, et y ajouter petit à petit 2 cuillerées de crème épaisse. Passer à l'étamine ; ajouter cette crème à 6 œufs battus et assaisonnés ; cuire doucement, de façon à obtenir un appareil lisse, moelleux, et crémeux.

Dresser en timbale, et planter au milieu des œufs un joli bottillon de pointes d'asperges ; autour de celui-ci, faire un cercle de queues d'écrevisses, et entourer les queues d'une couronne de larges lames de truffes bien noires.

Œufs à la Rubens. — *Froids :* Assaisonner de sel et de poivre moulu au moment, des jets de houblon blanchis et froids.

Ajouter : persil et cerfeuil hachés, purée de tomate cuite au naturel, et gelée fondue, froide, juste ce qu'il en faut pour assurer la solidification. — Mouler en moules à tartelettes huilés.

Napper des œufs pochés, froids et bien épongés, de sauce Chaud-froid blonde ; décorer de détails de feuilles d'estragon, et lustrer à la gelée.

Démouler les tartelettes ; placer un œuf sur chacune et dresser en cercle sur le plat, en mettant entre chaque œuf un croûton en gelée bien clair taillé en forme de crête.

Garnir le milieu de gelée hachée.

Œufs à la Saint-Hubert. — *Pochés ou Mollets :* Dresser en dôme, sur plat beurré, un hachis très fin de chevreuil lié de sauce Civet, et faire glacer vivement. Napper les œufs de sauce Poivrade de gibier ; les ranger autour du hachis, et les entourer d'une bordure de croissants en feuilletage cuits à blanc.

Nota. — Pour services séparés, les œufs peuvent être dressés directement sur le hachis, sans glacer celui-ci.

En cocotte : Tapisser les cocottes d'une couche de purée de Venaison. Casser les œufs dedans, et les pocher comme de coutume ; entourer les jaunes d'un cordon de sauce Poivrade claire, et placer une croix en truffe dessus.

Œufs à la Savoyarde. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat de minces rondelles de pommes de terre sautées au beurre à cru ; saupoudrer de fromage râpé, casser les œufs dessus, les arroser d'une cuillerée de crème fraîche et les cuire comme de coutume.

Pochés ou Mollets : Préparer les œufs comme ceux « au Gratin ou à la Mornay », et les dresser à la palette, chacun sur un petit fond en « pomme à la Savoyarde ».

Œufs à la Sévigné. — *Pochés ou Mollets :* Farcir de minces croûtons, frits au Beurre, avec un hachis de laitues braisées.

Napper les œufs de Velouté à l'essence de volaille, les décorer d'un anneau de truffe, et les dresser sur les croûtons farcis.

Œufs à la Soubise. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes de purée Soubise. Napper les œufs de jus de veau lié et les dresser sur les croûtes garnies.

En cocotte : Enduire le fond et les parois des cocottes de Soubise très serrée. Casser les œufs dedans, les pocher, et entourer les jaunes d'un cordon de glace de viande.

Œufs à la Stanley. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec une Soubise au riz condimentée au currie.

Napper les œufs de sauce Suprême au currie, et les dresser sur les croûtes.

Œufs à la Sultane. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés fini avec 30 grammes de Beurre de pistaches.

Dresser dans des croustades en pomme Duchesse, moulées en moules à brioches à grosses côtes, démoulées, légèrement panées à l'anglaise, frites et évidées.

Œufs à la Tourangelle. — *Pochés ou Mollets :* Garnir des croûtes de tartelettes avec une purée de flageolets verts.

Napper les œufs de sauce Crème finie au Beurre de haricots verts, dans les proportions de 150 grammes de beurre par demi-litre de sauce, et les dresser sur les croûtes garnies.

Œufs Toussenel. — *Pochés ou Mollets :* Napper les œufs d'un coulis de gibier à plume, additionné d'un cinquième de purée de marrons, et les saupoudrer de truffe hachée.

Dresser chaque œuf sur une croquette de gibier à plume.

Œufs à la Tripe. — *Durs :* Ciseler finement un oignon moyen et l'étuver au beurre, à blanc. Ajouter 2 décilitres de sauce Béchamel, et laisser compoter pendant 10 minutes. Mettre dans cette sauce les œufs détaillés en rondelles, et dresser en timbale.

Ou : partager les œufs en deux dans la longueur et les couvrir avec la sauce.

Œufs Tripe à la Bourgeoise. — *Durs :* Passer au beurre, sans les laisser colorer, 150 grammes d'oignons hachés ; saupoudrer de 20 grammes de farine ; mouiller de 3 décilitres et demi de lait bouillant ; assaisonner de sel, poivre blanc, muscade, et cuire doucement pendant 20 minutes. Passer au tamis ou à l'étamine ; recueillir la purée dans un sautoir et la chauffer.

Dresser en timbale les œufs coupés en quartiers et les couvrir avec la purée.

Œufs aux Truffes. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 30 grammes de truffes coupées en dés et cuites au Madère. Dresser en timbale, et disposer sur les œufs une couronne de lames de truffes glacées.

Ou : dresser en croûtes de tartelettes cannelées, foncées en rognures de feuilletage et cuites à blanc ; avec une lame de truffe glacée sur chaque tartelette.

Œufs à la Turque. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un bouquet de foies de volaille coupés en dés, sautés au beurre, et liés d'une sauce Demi-glace tomatée serrée. Entourer d'un cordon de la même sauce.

Œufs à la Vaucourt. — *Sur le plat :* Coucher sur plat beurré, à la poche munie d'une grosse douille cannelée, soit une bordure, une rosace, ou des anneaux accolés en couronne, avec de l'appareil à pomme Duchesse.

Dorer et faire colorer au four.

Garnir le fond des anneaux, rosace, ou bordure, d'appareil d'œufs brouillés aux pointes d'asperges et truffes, tenu très moelleux. Casser les œufs sur cet appareil, et les cuire au miroir en ayant soin de mettre le plat sur une sauteuse remplie d'eau froide pour éviter que les œufs ne cuisent trop en dessous. Placer une petite rondelle de truffe cannelée sur chaque jaune.

Œufs à la Verdi. — *Moulés :* Décorer le fond de moules à darioles beurrés, d'une belle lame de truffe.

Préparer un appareil d'œufs brouillés au Parmesan et truffes en dés, en le tenant très moelleux, et l'additionner de 2 œufs crus battus en omelette et assaisonnés, par 4 œufs brouillés.

Emplir les moules avec cet appareil, et faire pocher au bain-marie.

Démouler sur petits toasts frits au beurre ; entourer de sauce Demi-glace à l'essence de truffes, ou envoyer la sauce à part.

Observation.

Pour ce genre d'œufs brouillés moulés, qui peut être infiniment varié, le procédé de chemiser les moules d'une pellicule de farce en rapport avec la nature de l'apprêt est très recommandable, et même préférable à celui qui consiste à les mouler tels, avec addition d'œufs crus, pour assurer une légère solidification.

Il a ces avantages : 1° d'assurer un démoulage parfait; 2° de permettre de conserver l'appareil exactement au degré de moelleux des œufs brouillés. Seulement l'enveloppe de farce doit être excessivement mince pour conserver à la préparation son caractère d'Œufs moulés ; autrement ce ne serait plus que des Timbales d'œufs.

Frits : Partager 6 œufs durs dans la longueur ; en retirer les jaunes. Les piler avec 30 grammes de beurre, et ajouter : 2 cuillerées de sauce Béchamel épaisse et froide, 2 cuillerées de fines herbes cuites et 1 cuillerée de jambon maigre cuit, haché. Garnir chaque moitié d'œuf avec 1 bonne cuillerée de cet appareil :

lisser au couteau de façon à reformer l'œuf, comme s'il était entier, et paner à l'anglaise avec de la mie de pain fine et fraîche.

Les plonger à grande friture chaude 6 minutes avant de servir, et dresser sur serviette avec persil frit au milieu.

Envoyer à part une garniture de pointes d'asperges.

Œufs Victoria. — *Sur le plat :* Cuire les œufs comme à l'ordinaire. Après cuisson, disposer de chaque côté des jaunes un bouquet de salpicon de homard et truffe lié à la sauce Homard serrée ; entourer d'un cordon de sauce Homard.

Pochés ou Mollets : Garnir des croûtes de tartelettes d'un salpicon de homard et truffe lié à la sauce Homard. Napper les œufs de sauce Victoria, les dresser sur les croûtes garnies, et glacer vivement.

Œufs à la Villars. — *Sur le plat :* Garnir le fond du plat d'un fin émincé de fonds d'artichauts lié à la Soubise. Casser les œufs dessus et les cuire. — Après cuisson, placer une tranche de lard grillé entre les jaunes, et border le plat d'un cordon de purée de haricots blancs à la Béchamel, couché à la poche munie d'une douille cannelée.

Œufs à la Villeroy. — *Pochés ou Mollets :* Bien éponger les œufs, les enrober de sauce Villeroy et laisser refroidir.

Ensuite les parer et les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

Les plonger à friture bien chaude quelques minutes avant de servir, égoutter, et dresser sur serviette ou papier gaufré, avec persil frit au milieu.

Servir à part une sauce Tomate.

Œufs à la Viroflay. — *Pochés ou Mollets :* Faire frire au beurre des croûtons en brioche sans sucre ; puis les évider en croustades, et les garnir d'épinards en feuilles blanchis et étuvés au beurre.

Napper les œufs de sauce Allemande, et les dresser sur les croûtons garnis.

Moulés : Tapisser des moules à baba beurrés de feuilles d'épinards blanchies et étuvées au beurre. Casser les œufs dedans ; pocher ; démouler sur toasts, et napper de sauce Allemande.

Œufs des Viveurs. — *Froids :* Affranchir du dessous des œufs mollets cuits pendant 7 minutes, et les enrober de sauce de Homard à l'Américaine liée à la gelée. Les dresser autour d'une

Salade de pommes de terre à la Parisienne, en plaçant chaque œuf sur une escalope de langouste, glacée à la Mayonnaise collée.

Entourer les œufs d'un turban de rondelles de pommes de terre alternées avec des rondelles de betterave bien rouge, marinées.

Vol-au-Vent d'Œufs. — *Durs :* Préparer une garniture composée de : 6 œufs durs coupés en rondelles ; 100 grammes de champignons cuits bien blancs et escalopés ; 100 grammes de lames de truffes cuites au Madère ; 3 décilitres de sauce Béchamel réduite avec la cuisson des truffes et 1 décilitre de crème.

Dresser dans une croûte de Vol-au-Vent, en alternant œufs, champignons et truffes avec des couches de sauce. Compléter par une couche de sauce et une couronne de lames de truffe.

Œufs Yorkshire. — *Frits :* Dresser les œufs en les alternant de minces toasts rectangulaires frits au beurre, et de lames de jambon sautées à cru. Garnir le milieu de persil frit, et servir une sauce Tomate à part.

Œufs Yvette. — *Brouillés :* Appareil ordinaire d'œufs brouillés, additionné de 2 cuillerées de sauce Nantua, d'une cuillerée de pointes d'asperges et d'autant de queues d'écrevisses coupées en dés.

Dresser en croûtes de tartelettes, foncées en rognures de feuilletage cuites à blanc ; et placer une belle lame de truffe glacée sur chaque tartelette.

Œufs à la Zingara. — *Pochés ou Mollets :* Dresser les œufs sur croûtons frits, et les napper d'une sauce Demi-glace tomatée, additionnée d'une julienne de champignons, truffes et maigre de jambon bien rouge, taillée courte et fine.

En cocotte : Tapisser le fond et les parois des cocottes de purée de jambon cuit, ou d'un hachis très fin de jambon lié à la sauce Demi-glace réduite.

Casser les œufs dedans et les pocher comme de coutume ; placer sur chaque jaune une rondelle de champignon bien blanc et, sur celle-ci, une rondelle de truffe plus petite. Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace fortement tomatée.



DEUXIÈME SÉRIE

OMELETTES

La théorie de la préparation de l'omelette est très simple et très compliquée à la fois, car en ce qui la concerne les goûts sont très variés. Les uns la veulent très cuite, d'autres l'exigent à point ; et d'autres, enfin, ne l'estiment que lorsqu'elle est déliquescente : l'essentiel est donc de connaître les préférences des convives.

Nous ne nous arrêterons pas non plus sur son exécution qui est, avant tout, une question d'habitude et de tour de main ; nous dirons simplement que ce qu'on doit obtenir, c'est l'homogénéité des molécules d'œufs et le moelleux de l'ensemble.

En somme, qu'est-ce qu'une omelette ? Des œufs brouillés d'un genre spécial enfermés dans une enveloppe d'œufs coagulés, et rien autre chose.

Nous adoptons comme type, pour les recettes qui suivent, *l'omelette de 3 œufs,* dont l'assaisonnement comporte une demi-pincée de sel fin et une prise de poivre ; et qui nécessite pour son apprêt l'emploi de 15 grammes de beurre.

Lorsque l'omelette est roulée et renversée sur le plat, il est bon de passer un morceau de beurre à la surface pour lui donner du brillant : c'est un procédé recommandable.

Omelette Agnès Sorel. — Fourrée de 30 grammes de champignons crus émincés, sautés au beurre, et liés avec une cuillerée de purée de volaille claire. Disposer sur l'omelette 8 petites rondelles de langue écarlate, chevalées ; et l'entourer d'un cordon de jus de veau.

Omelette à l'Archiduc. — Fourrée de 2 beaux foies de volaille, émincés, sautés au beurre, et liés à la sauce Demi-glace augmentée du déglaçage au cognac. Disposer sur l'omelette 8 lames de truffes glacées, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Omelette à la Bénédictine. — Fourrée d'une cuillerée de brandade de morue chaude, additionnée d'un quart de truffe hachée. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Bouchère. — Fourrée de 30 grammes de moelle bien fraîche détaillée en dés, pochée, et liée d'un filet de glace de viande. Disposer sur l'omelette 4 rondelles de moelle pochées, enrobées de glace de viande blonde.

Omelette à la Boulonnaise. — Fourrée d'une belle laitance de maquereau pochée, et de gros comme une noisette de Beurre à la maître-d'hôtel. Entourer l'omelette d'une cuillerée de Beurre maître-d'hôtel fondu.

Omelette à la Bourguignonne (*Mode de la Basse-Bourgogne*). — Fourrée de 6 escargots préparés comme pour être mis en coquilles, hachés, et additionnés de : 3 lobes de noix hachées, pointe d'ail broyé, et pincée de persil. Napper la surface de l'omelette de beurre fondu, et la saupoudrer légèrement de persil haché.

Omelette à la Bretonne. — Ajouter aux œufs, en les battant, une demi-cuillerée d'oignon et une demi-cuillerée de blanc de poireau ciselés, étuvés au beurre ; et une demi-cuillerée de champignons émincés à cru et étuvés au beurre.

Faire l'omelette comme de coutume.

Omelette à la Brillat-Savarin. — Fourrée d'une petite cuillerée de filets de bécasse et d'autant de truffes, détaillés en dés, et liés d'une cuillerée de coulis de bécasse. Disposer 3 belles lames de truffe sur l'omelette, et l'entourer d'un cordon de glace de gibier à l'essence de truffes.

Omelette à la Bruxelloise. — Fourrée de 50 grammes d'endives braisées, ciselées, et liées à la crème. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Chartres. — Ajouter aux œufs une pincée d'estragon haché. Faire l'omelette comme de coutume, et la décorer, sur le milieu, d'une palmette de feuilles d'estragon blanchies.

Omelette au Chasseur. — Fourrée de 2 beaux foies de volaille sautés Chasseur. Fendre l'omelette longitudinalement sur le milieu, disposer à cet endroit un bouquet de la même garniture, et l'entourer d'un cordon de sauce Chasseur.

Omelette à la Châtelaine. — Fourrée de 40 grammes de marrons cuits au Consommé, concassés, et liés d'un filet de glace de viande. Entourer l'omelette d'un cordon de Velouté de volaille Soubisé.

Omelette aux Champignons. — Ajouter aux œufs 40 grammes de champignons, émincés à cru et sautés au beurre. Disposer sur l'omelette 6 belles lames de champignons sautées de même.

Omelette à la Choisy. — Fourrée de 2 petites cuillerées de laitue braisée, ciselée, et liée à la sauce Crème. Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

Omelette à la Clamart. — Fourrée de 2 cuillerées de petits pois frais, additionnés de la laitue de cuisson ciselée, et liés au beurre.

Fendre l'omelette et disposer, au milieu, une cuillerée des mêmes petits pois.

Omelette à la Crécy. — Fourrée de 2 petites cuillerées de rouge de carotte émincé, cuit au beurre avec une pincée de sucre, et passé au tamis. Disposer sur l'omelette 4 rondelles de carotte cuites au Consommé et glacées; l'entourer de sauce Crème.

Omelette aux Crevettes. — Fourrée de 25 grammes de queues de crevettes liées d'une cuillerée de sauce Crevettes. Disposer sur le milieu de l'omelette fendue comme de coutume, un bouquet de queues de crevettes chauffées au beurre. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crevettes.

Omelette à la Durand. — Ajouter aux œufs 15 grammes de champignons et autant de fond d'artichaut émincés à cru et sautés au beurre.

Fourrer l'omelette d'une petite cuillerée de julienne de truffe et d'autant de pointes d'asperges liées d'une cuillerée de Velouté. Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée.

Omelette à l'Espagnole. — Ajouter aux œufs 15 grammes de poivrons en dés. Fourrer l'omelette d'une cuillerée de fondue de tomates et l'entourer d'une chaîne d'anneaux d'oignons frits, de dimensions à peu près égales.

Omelette à la Fermière. — Ajouter aux œufs 100 grammes de jambon maigre haché. Faire l'omelette plate, sans la retourner, en la tenant excessivement moelleuse. La glisser sur le plat, et la saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Omelette aux Fines Herbes. — Les éléments qui constituent les fines herbes à ajouter aux œufs, sont : persil, ciboulette, cerfeuil et estragon hachés, dans les proportions d'une cuillerée.

C'est une erreur absolue de considérer comme une Omelette aux fines herbes, celle où le persil, seul, fournit la note aromatique.

Omelette aux Fleurs de Courge. — Ajouter aux œufs 15 grammes de calices de fleurs de courge fraîchement cueillis, ciselés, passés au beurre, et additionnés d'une pincée de persil haché. L'omelette peut être faite au beurre ou à l'huile, mais on l'entoure toujours d'un cordon de sauce Tomate.

Omelette à la Florentine. — Fourrée de 2 petites cuillerées d'épinards en feuilles, blanchis et étuvés. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Béchamel.

Omelette aux Fonds d'Artichauts. — Ajouter aux œufs 50 grammes de fonds d'artichauts, émincés à cru et sautés au beurre. Disposer sur l'omelette 5 belles lames plus épaisses, sautées en même temps et réservées. Entourer l'omelette d'un cordon de jus lié.

Omelette à la Forestière. — Faire sauter au beurre 50 grammes de morilles, dont 3, des plus belles, seront coupées en deux, et le reste émincé.

Lier les morilles émincées avec un filet de glace de viande.

Sauter à la poêle 40 grammes de lard maigre en dés blanchi ; verser les œufs dans la poêle ; faire l'omelette et la fourrer avec les morilles liées additionnées d'une pincée de persil haché. Ranger en ligne, sur l'omelette, les 6 demi-morilles réservées, et l'entourer d'un cordon de jus lié.

Omelette à la Grand'Mère. — Ajouter aux œufs, battus avec une pincée de persil haché, 25 grammes de croûtons en pain de mie, taillés en petits dés, sautés au beurre et brûlants. Faire l'omelette aussitôt.

Omelette à la Hollandaise. — Ajouter aux œufs 30 grammes de saumon fumé, détaillé en fines escalopes raidies au beurre. Faire l'omelette, et l'entourer d'un cordon de sauce Hollandaise.

Omelette à la Hongroise. — Fourrée d'une cuillerée d'oignon finement ciselé, cuit au beurre avec une forte pointe de Paprika, et additionné d'une bonne cuillerée de tomate pelée, pressée, concassée, assaisonnée et sautée au beurre.

Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Hongroise.

Omelette Japonaise. – Fourrée de 2 petites cuillerées de crosnes, blanchis, étuvés au beurre, et finalement additionnés d'une pincée de persil haché. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Béchamel claire.

Omelette aux Jets de houblon. — Fourrée de 2 cuillerées de jets de houblon liés à la crème. Garnir le dessus de l'omelette fendue comme d'habitude d'une petite cuillerée des mêmes jets, et l'entourer, facultativement, d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Jurassienne. — Ajouter aux œufs une pincée de ciboulettes et une pincée de cerfeuil hachés ; les verser sur 25 grammes de petits lardons revenus d'avance à la poêle ; cuire l'omelette dans la graisse rendue par ceux-ci. Au moment de la rouler, la fourrer d'une cuillerée d'oseille ciselée et fondue au beurre.

Omelette à la Lorraine. — Ajouter aux œufs 30 grammes de lard maigre blanchi et grillé, divisé en 6 petits rectangles ; 25 grammes de Gruyère frais taillé en copeaux très minces, une pincée de ciboulette hachée, une cuillerée de crème épaisse ; et faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Lyonnaise. — Emincer très finement un demi-oignon et le cuire au beurre, à la poêle, en le faisant colorer légèrement. Ajouter les œufs additionnés d'une forte pincée de persil haché, et faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Mancelle. — Fourrée d'une cuillerée de marrons cuits au Consommé, brisés, et d'une cuillerée de julienne de filet de perdreau, taillée courte, liée d'une cuillerée de glace de gibier.

Disposer un filet de glace de gibier dans la longueur de l'omelette, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace au fumet de gibier.

Omelette Masséna. — Fourrée de 25 grammes de fonds d'artichauts finement émincés, sautés au beurre, liés d'une cuillerée de sauce Tomate. Disposer sur l'omelette 2 belles lames de moelle pochées, nappées de glace de viande, et l'entourer d'un cordon de sauce Béarnaise.

Omelette Maxim. — Faire l'omelette comme à l'ordinaire, et disposer dessus une rangée de queues d'écrevisses et de lames de truffes alternées. L'entourer ensuite d'une jolie bordure de cuisses de grenouilles sautées à la Meunière.

Omelette à la Mexicaine. — Ajouter aux œufs 25 grammes de champignons émincés à cru, sautés au beurre, et 10 grammes de poivron rouge, haché. Au moment de rouler l'omelette, la fourrer d'une cuillerée de fondue de tomates serrée.

Omelette Mireille. — Fourrée d'une bonne cuillerée de fondue de tomates relevée d'une pointe d'ail broyé. Faire l'omelette à l'huile, et l'entourer d'un cordon de sauce Crème safranée.

Omelette Monselet. — Fourrée d'une cuillerée de purée de foie gras légère additionnée d'une demi-cuillerée de champignons et d'autant de truffes, taillés en julienne courte, et d'une petite cuillerée de pointes d'asperges.

Disposer sur l'omelette 3 belles lames de truffe glacées, et l'entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Omelette Mousseline. — Délayer 3 jaunes d'œufs dans une terrine avec une demi-pincée de sel et une cuillerée de crème très épaisse.

Ajouter les 3 blancs montés en neige très ferme ; verser cette préparation dans une poêle large contenant 30 grammes de beurre bien chaud, et sauter l'omelette à petits coups et très rapidement pour ramener les bords sur le centre.

Dès que l'appareil est également raffermi, rouler l'omelette, la renverser sur le plat, et servir aussitôt.

Omelette à la Nantua. — Fourrée de 30 grammes de queues d'écrevisses liées d'une cuillerée de sauce Nantua. Disposer sur l'omelette 2 belles queues d'écrevisses avec une lame de truffe au milieu, et l'entourer d'un cordon de sauce Nantua.

Omelette aux Nonats. — Ajouter aux œufs, juste au moment de les verser dans la poêle, 30 grammes de Nonats sautés au beurre clarifié, et faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Normande. — Fourrée de 6 huîtres pochées, ébarbées et liées d'une cuillerée de sauce Normande. Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

Omelette à l'Oseille. — Au moment de rouler l'omelette, la fourrer d'une forte cuillerée d'oseille ciselée, fondue au beurre et additionnée d'une pincée de cerfeuil haché.

Omelette Parmentier. — Ajouter aux œufs une pincée de persil haché et, juste au moment de verser ceux-ci dans la poêle, les additionner de 2 cuillerées de pommes de terre coupées en

petits dés, assaisonnées, sautées au beurre et brûlantes. Faire l'omelette comme d'habitude.

Omelette à la Paysanne. — Faire rissoler au beurre, à la poêle, 50 grammes de lard maigre coupé en petits dés et blanchi.

Ajouter aux œufs : 1 cuillerée de pommes de terre émincées en fines rondelles et sautées au beurre ; une demi-cuillerée d'oseille ciselée fondue au beurre et une pincée de cerfeuil concassé. Verser sur les lardons ; cuire les œufs en les tenant moelleux, retourner l'omelette comme une crêpe et la glisser immédiatement sur un plat rond.

Omelette aux Pointes d'Asperges. — Ajouter aux œufs 1 cuillerée et demie de pointes d'asperges, blanchies et étuvées au beurre. L'omelette étant dressée, la fendre sur le milieu et disposer dessus un joli bottillon de pointes d'asperges.

Omelette à la Portugaise. — Fourrée d'une forte cuillerée de fondue de tomates. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Tomate beurrée.

Omelette des Prélats. — Fourrée d'une forte cuillerée de gros salpicon de : laitance, queues d'écrevisses, queues de crevettes, julienne de truffes très courte, lié d'une cuillerée de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse.

Napper l'omelette de même sauce, et la saupoudrer copieusement de trufle bien noire hachée.

Omelette à la Princesse. — Fourrée d'une cuillerée de pointes d'asperges liées à la sauce Crème. Disposer sur l'omelette une chaîne de lames de truffes et l'entourer d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Provençale. — Frotter légèrement le fond de la poêle avec une gousse d'ail ; puis, mettre dans celle-ci 2 cuillerées d'huile et la chauffer jusqu'à ce qu'elle fume. Jeter dedans une belle tomate pelée, pressée, épépinée, coupée en gros dés et additionnée d'une pincée de persil concassé. — Faire l'omelette comme d'habitude.

Nota. — Le caractère de cette préparation exige de l'huile pour sauter la tomate ; mais, à la rigueur, on peut la remplacer par du beurre clarifié.

Omelette à la Reine. — Fourrée de 2 petites cuillerées de purée de volaille. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Suprême.

Omelette aux Rognons. — Fourrée d'une cuillerée et demie de rognons de veau, ou de rognons de mouton, coupés en dés,

assaisonnés de sel et de poivre, sautés vivement au beurre et liés à la sauce Demi-glace.

L'omelette étant dressée, pratiquer une fente sur le milieu et y mettre une cuillerée de la même garniture.

Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Omelette Rossini. — Ajouter aux œufs, assaisonnés et battus, une cuillerée de foie gras cuit et autant de truffe, coupés en petits dés.

Disposer sur l'omelette un petit rectangle de foie gras chauffé, et une lame de truffe à chaque bout, dans le sens de la longueur de l'omelette. Entourer d'un cordon de sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Omelette à la Rouennaise. — Fourrée d'une forte cuillerée de purée de foies de canards, sautés au beurre avec échalote ; pilés et passés au tamis.

Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Rouennaise ; ou simplement de réduction d'excellent vin rouge, additionnée de glace de viande et légèrement montée au beurre.

Omelette à la Savoyarde. — Ajouter aux œufs 25 grammes de pommes de terre, émincées à cru, en fines rondelles sautées au beurre, et 20 grammes de Gruyère frais taillé en minces copeaux. — Faire l'omelette en forme de crêpe.

Omelette à la Suissesse. — Ajouter aux œufs 50 grammes de fromage d'Emmenthal, une cuillerée de crème, et faire l'omelette en forme de crêpe.

Omelette au Thon. — Ajouter aux œufs 30 grammes de thon à l'huile coupé en dés. Faire l'omelette comme à l'ordinaire, et l'arroser de 2 cuillerées de Beurre d'anchois fondu.

Omelette aux Truffes. — Ajouter aux œufs une forte cuillerée de truffe coupée en dés. Disposer sur l'omelette une chaîne de lames de truffes glacées, et l'entourer d'un filet de glace de viande.

Omelette Victoria. — Fourrée d'une forte cuillerée de salpicon de queue de langouste et truffe en dés, liés à la sauce Homard. Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

Omelette à la Zingara. — Fourrée d'une cuillerée de julienne de champignons, jambon bien maigre et truffe, liée avec de la fondue de tomates. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée.

TROISIÈME SÉRIE

ŒUFS DE VANNEAU ET DE PLUVIER

Bien que différents par le plumage, le Vanneau et le Pluvier sont des oiseaux dont les habitudes et l'habitat sont les mêmes, et dont les œufs se ressemblent.

Ces œufs, qui sont un peu plus gros que ceux de pigeon, ont la coquille d'une couleur vert clair tachetée de points noirs. A la cuisson, la partie albumineuse prend une teinte laiteuse, et n'atteint pas la fermeté du blanc des autres œufs.

Toutes les préparations ordinaires des œufs leur sont applicables, mais on les sert plutôt durs et froids.

Pour les cuire durs, on compte 8 minutes de cuisson à partir de l'instant où, étant plongés dans l'eau, celle-ci reprend l'ébullition.

On doit s'assurer de leur fraîcheur avant de les cuire, en les plongeant dans une casserole d'eau froide. Tout œuf qui surnage est de fraîcheur douteuse, et doit, en conséquence, être écarté.

Œufs de Vanneau en Aspic (*Froids*). — Chemiser de gelée un moule à bordure ; le décorer à volonté ; fixer les détails du décor avec quelques gouttes de gelée, puis les couvrir de quelques cuillerées de gelée et laisser prendre Sur cette gelée, ranger les œufs de vanneau cuits durs et écalés, en les plaçant la pointe en bas pour qu'ils se trouvent debout après le démoulage.

Finir d'emplir le moule de gelée, mise par couches successives, et démouler sur serviette au moment.

Œufs de Vanneau à la Christiana (*Chauds et froids*). — Voir à la Série des *Hors-d'œuvre chauds et froids*.

Œufs de Vanneau à la Danoise (*Chauds*). — Pocher les œufs, et les dresser dans de petites croûtes de tartelettes garnies de purée de saumon.

Œufs de Vanneau à la Gabrielle (*Froids*). — Chemiser de gelée des moules à darioles, et semer dans l'intérieur des œufs de homard ou de langouste égrenés. Placer dans chaque moule un œuf de vanneau cuit mollet, froid, et la pointe en bas; finir de remplir avec de la gelée et laisser prendre.

Démouler chaque œuf sur une croûte de tartelette, et entourer la base d'un cordon de purée de filets de soles à la crème, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Œufs de Vanneau à la Moderne (*Froids*). — Chemiser de gelée des moules à darioles, et les foncer en fines chartreuses. Placer un œuf dans chaque moule, la tête en bas; finir de remplir de gelée et laisser prendre.

Démouler, et ranger en couronne autour d'une macédoine de légumes liée à la Mayonnaise, et disposée en dôme sur le plat.

Œufs de Vanneau à la Moscovite (*Froids*). — Cuire les œufs durs, les rafraîchir et les écaler.

Dresser chaque œuf dans une croûte de tartelette garnie de caviar.

Œufs de Vanneau dans un Nid (*Froids*). — Mouler un nid en beurre de Montpellier sur un plat rond, et façonner l'extérieur au cornet. Cuire les œufs mollets; les rafraîchir; les écaler, et les dresser sur les bords du nid. Garnir le milieu de gelée blanche, et entourer le nid de cresson alénois.

Omelette d'Œufs de Vanneau. — Elles se font comme les autres omelettes, mais on ajoute 1 œuf de poule par 6 œufs de vanneau pour donner du corps à la préparation. Toutes les formules des Omelettes ordinaires leur sont applicables.

Œufs de Vanneau Petite-Reine (*Froids*). — Chemiser de gelée blanche des moules à darioles, et les foncer en damier très fin, avec du blanc d'œuf poché et de la truffe. Dresser dedans les œufs cuits durs, et la pointe en bas; finir d'emplir les moules avec de la gelée et laisser prendre.

Démouler au moment; dresser en couronne, garnir le milieu d'une salade de pointes d'asperges, et border le plat de croissants dentelés, en gelée blanche.

Œufs de Vanneau à la Royale (*Chauds*). — Préparer autant de tartelettes de purée de volaille, liée aux œufs et pochée, qu'il y a d'œufs.

Démouler, dresser en cercle, et lever le centre à la moitié envi-

ron, pour y dresser debout les œufs cuits mollets et écalés. Napper ceux-ci de purée de champignons légère, et saupoudrer de truffe hachée.

Œufs de Vanneau Troubadour (*Chauds*). — Choisir autant de grosses morilles qu'il y a d'œufs. Supprimer le pédicule des morilles, dégager l'ouverture, les assaisonner et les étuver au beurre.

Cuire mollets les œufs de vanneaux et les écaler.

Coiffer chaque œuf d'une morille étuvée ; dresser sur de petites croûtes de tartelettes cannelées, garnies de purée de foie gras légère, et dresser en cercle sur un plat.



VI

POISSONS

SÉRIE DES COURTS-BOUILLONS DE POISSON

COURT-BOUILLON *A*

(Pour grosses pièces de Saumon et de Truite.)

Proportions pour 5 litres : 5 litres d'eau ; 2 décilitres et demi de vinaigre ; 60 grammes de gros sel ; 600 grammes de carottes et 500 grammes d'oignons émincés ; 1 branchette de thym et 2 petites feuilles de laurier ; 100 grammes de queues de persil ; 20 grammes de poivre en grains (celui-ci mis seulement 10 minutes avant de passer le court-bouillon).

Traitement : Réunir en casserole, mouillement, aromates, assaisonnement ; faire bouillir doucement pendant 1 heure. Passer au tamis ensuite.

COURT-BOUILLON *B*

(Pour Truites, Anguilles, Brochets, etc.)

Proportions pour 5 litres : 2 litres et demi de vin blanc ; 2 litres et demi d'eau ; 600 grammes d'oignons émincés ; 80 grammes de queues de persil ; une brindille de thym et une petite feuille de laurier ; 60 grammes de gros sel ; 15 grammes de gros poivre, mis dans le court-bouillon 10 minutes avant de le passer au tamis.

Traitement : Réunir en casserole, mouillement, aromates et

assaisonnement. Faire prendre l'ébullition, laisser bouillir doucement pendant une demi-heure et passer au tamis.

COURT-BOUILLON *C*

(Pour Truites, Carpes, et Matelotes en général.)

Les proportions de mouillement et l'assaisonnement sont les mêmes que pour le Court-Bouillon *B*, en remplaçant toutefois le vin blanc par du vin rouge. Augmenter les aromates de 400 grammes de carottes, et traiter la cuisson de même.

NOTA. — Lorsque les poissons traités par les Courts-Bouillons *B* et *C* sont servis au court-bouillon, c'est-à-dire avec accompagnement d'un peu de leur cuisson et de légumes de celle-ci, ces derniers doivent toujours être bien cuits. La cuisson, tenue très courte, doit être additionnée, au dernier moment, d'un peu de beurre frais.

COURT-BOUILLON *D*

(Pour grosses pièces de Turbot et Barbue.)

Couvrir la pièce d'eau froide ; saler à raison de 15 grammes au litre, et ajouter 1 décilitre de lait et une lame de citron pelée par litre d'eau.

COURT-BOUILLON *E*

(Pour Langoustes et Homards.)

Le Court-Bouillon *A*, selon les proportions énumérées, en salant à raison de 15 grammes au litre d'eau.

CUISSON A L'EAU DE SEL

(Pour Bars, Mulets, et autres poissons.)

Saler simplement l'eau de cuisson à raison de 15 grammes au litre.

Observations sur l'emploi des Courts-Bouillons.

1° Pour tout poisson dont la cuisson demande moins d'une demi-heure, le court-bouillon doit toujours être préparé à l'avance.

2° Pour tout poisson dont le temps de cuisson excède une demi-heure, le court-bouillon est marqué à froid, en disposant les aromates sous la grille de la poissonnière.

3° Lorsque le poisson est cuit à court mouillement, il est mis en cuisson avec le court-bouillon (au vin blanc ou au vin rouge)

marqué au moment. Ce mouillement doit être proportionné pour arriver au tiers de la hauteur du poisson, et celui-ci doit être arrosé fréquemment pendant sa cuisson. Dans ce cas, le court-bouillon étant généralement servi avec le poisson, on le beurre légèrement au dernier moment, comme nous l'avons indiqué plus haut.

4° Le poisson doit toujours être couvert avec le court-bouillon froid, à moins qu'il ne soit avancé. Dans ce cas, l'emploi du court-bouillon chaud est nécessaire, afin d'activer la cuisson.

5° Tout poisson destiné à être servi froid, doit refroidir dans son court-bouillon, et il en est de même pour les Crustacés. Le temps de cuisson doit donc, dans ce cas, être abrégé en conséquence.

6° Le temps de cuisson applicable à chaque pièce est indiqué à l'exposé qui la concerne.

Les différents modes de Cuisson du Poisson.

Les différentes préparations du poisson, relèvent toutes de l'un des modes suivants :

1° La Cuisson à l'eau salée qui s'applique aux grosses pièces, entières ou détaillées, ainsi que celle par l'emploi du Court-Bouillon *B* ;

2° La Cuisson par pochage, à très court mouillement, qui s'applique aux filets de poissons, ou aux petites pièces ;

3° Le Braisage, usité surtout pour les grosses pièces ;

4° La Cuisson dite au Bleu, qui convient particulièrement à la Truite, à la Carpe et au Brochet ;

5° La Cuisson par la friture, qui s'applique surtout aux petites pièces et aux poissons détaillés ;

6° La Cuisson au beurre, dite à la Meunière, applicable aux mêmes pièces que celles traitées par la friture ;

7° La Cuisson par le Gril, pour les petites pièces et les poissons détaillés en tranches ;

8° La Cuisson dite au Gratin, qui convient pour les poissons peu volumineux, ou pour ceux qui sont détaillés.

CUISSON DES POISSONS A L'EAU SALÉE OU AU COURT-BOUILLON *B*

Si le poisson est cuit en entier, il est couché sur la grille d'un ustensile approprié à sa forme, après avoir été nettoyé, dégorgé s'il s'agit d'un turbot, et bien paré. Le couvrir avec eau salée ou court-bouillon froid, selon sa nature (sauf le cas prévu au paragraphe 4 des Observations sur l'emploi des Courts-Bouillons). Faire prendre rapidement l'ébullition, écumer et tenir ensuite l'ustensile sur le côté du feu, pour compléter la cuisson du poisson par pochage.

Si le poisson est divisé en tranches, celles-ci qui ne doivent jamais être taillées trop minces sont plongées dans le liquide bouillant (eau salée ou court-bouillon) ; puis l'ustensile est retiré sur le côté du feu, pour que la cuisson se fasse lentement et sans ébullition apparente.

Ce procédé a pour but de concentrer dans le poisson tous les sucs que sa chair recèle, et dont une bonne partie s'échappe lorsque le poisson est mis à l'eau froide. Si on n'applique pas le même procédé aux pièces entières, c'est que le rétrécissement subit des chairs qui se produit, quand le poisson est plongé dans le liquide bouillant, détermine la brisure de celles-ci et la déformation de la pièce.

Les poissons cuits à l'eau salée ou court-bouillonnés sont dressés sur serviette, ou sur une grille spéciale, entourés de persil frais et accompagnés de pommes de terre cuites à l'eau salée et de la sauce, ou des sauces, spécifiées sur le menu.

CUISSON DES POISSONS PAR POCHAGE A COURT MOUILLEMENT

Cette cuisson s'applique surtout aux Turbotins, Barbues, Soles, et aux filets de ces poissons.

Disposer poisson ou filets dans une plaque ou un plat à sauter beurré ; assaisonner légèrement de sel, mouiller avec la quantité nécessaire de fumet de poisson ou de cuisson de champignons ; ou, selon les cas, avec ces deux éléments combinés. Couvrir, mettre au four de chaleur moyenne, et arroser de temps en temps, surtout s'il s'agit d'une pièce entière.

Le poisson (pièce ou filets), étant poché, est ensuite égoutté avec

soin, dressé sur le plat de service, entouré de sa garniture si sa préparation en comporte, et saucé. La sauce du poisson est, le plus ordinairement, additionnée de la cuisson réduite.

Observations.

1° Nous recommandons particulièrement de n'employer que très peu de *fumet* pour le pochage des poissons, mais ce fumet doit être parfait, et surtout n'avoir pas cuit plus que le temps strictement nécessaire.

2° Nous conseillons de renoncer à couvrir le poisson d'un papier beurré pendant le pochage, car il est extrêmement rare de trouver maintenant du papier convenable pour cet usage. A cause des produits chimiques qui servent à leur préparation, les papiers qu'on trouve dans le commerce dégagent des odeurs plus ou moins prononcées; mais toujours néfastes pour les objets avec lesquels ils sont mis en contact.

Cette observation s'applique, non seulement aux poissons, mais à toutes les substances pour lesquelles, pendant la cuisson, l'usage du papier était autrefois admis.

CUISSON DES POISSONS PAR LE BRAISAGE

Ce genre de cuisson s'applique généralement aux saumons entiers ou en darnes, aux grosses truites, aux turbots et aux turbotins.

Quelquefois, le poisson ainsi traité est piqué, sur l'un des côtés avec des détails de lard, de truffes, de cornichons, de carottes, etc.

Le fonds de braisage se prépare comme à l'ordinaire, sauf les couennes de lard; et, selon la façon dont le poisson doit être servi, il est mouillé avec moitié vin blanc ou rouge et moitié fumet de poisson léger, en observant que le mouillement soit en quantité voulue pour arriver aux trois quarts de la hauteur du poisson; ou plutôt de l'épaisseur. A moins d'être exclusivement préparé en maigre, celui-ci peut encore être couvert de minces bardes de lard, et il doit être fréquemment arrosé pendant sa cuisson. On doit éviter aussi de fermer trop hermétiquement l'ustensile, afin que la réduction du liquide s'opère parallèlement à la cuisson du poisson.

Lorsque celle-ci est à point, ou à peu près, on découvre la poissonnière pour glacer le poisson; puis celui-ci, bien égoutté, est dressé sur le plat de service et tenu au chaud.

Le fonds de cuisson est ensuite passé, dégraissé, après avoir reposé pendant quelques minutes, réduit s'il est nécessaire, et ajouté à la sauce du poisson.

Les poissons braisés sont généralement accompagnés d'une garniture dont la composition sera indiquée à chaque formule de ce genre.

CUISSON DES POISSONS AU BLEU

La dénomination *au bleu* indique un traitement spécial, applicable seulement à la truite, à la carpe et au brochet, et qui s'équilibre sur l'observation de ces principes :

1° Le poisson, quel qu'il soit, préparé par ce mode doit être vivant.

2° Il doit être vidé en le touchant le moins possible, pour ne pas enlever le limon qui l'enveloppe, et mis en cuisson *sans être écaillé.*

3° Les grosses pièces sont placées sur la grille de la poissonnière, *et arrosées avec le vinaigre bouillant*, soit la quantité de celui-ci qui doit entrer normalement dans la composition du court-bouillon. Le court-bouillon est ensuite versé, tiède, sur le poisson, pour prévenir, autant que possible, l'éclatement des chairs, et la cuisson est conduite comme à l'ordinaire.

4° Les petites truites destinées à être mises au bleu doivent être prises vivantes, rapidement vidées et mises dans le court-bouillon simplement salé, vinaigré, et bouillant.

5° Les poissons au bleu se servent indifféremment chauds ou froids, avec l'accompagnement indiqué dans leurs différents exposés.

CUISSON DES POISSONS PAR LA FRITURE

En principe, le traitement par la friture ne doit pas être appliqué à des poissons trop gros ou à des tranches trop épaisses : cela, en raison de la température élevée à laquelle la friture doit être portée, et qui serait cause que l'extérieur du poisson serait desséché avant que le milieu soit suffisamment atteint.

Si le poisson à frire est un peu épais, il doit être giselé, c'est-à-dire incisé de chaque côté pour en faciliter la cuisson : ce qui est inutile avec les poissons de petite taille.

Pour les poissons plats, on détache légèrement, d'un côté, les filets d'après l'arête.

Sauf les Blanchailles et les Withebaits, tous les poissons à frire doivent être d'abord trempés dans du lait salé, puis roulés dans la farine avant d'être plongés dans la friture ; exception faite, toutefois, pour les poissons qui sont panés à l'anglaise.

Les poissons frits se servent sur serviette, sur grille, ou sur des papiers spéciaux. On les garnit de persil frit et de demi-citrons parés correctement.

Théorie de la friture pour poissons. — La friture usitée pour le poisson est celle qui, ayant été usagée, se trouve trop colorée pour servir au traitement d'autres articles.

Toute friture peut d'ailleurs être employée, pourvu qu'elle soit bien clarifiée, mais la friture idéale pour le poisson, surtout pour les petits, est l'*huile* dont le calorique atteint 290 degrés sans brûler, tandis que celui de la friture ordinaire ne peut dépasser 180 degrés.

On doit observer comme un principe absolu que le degré calorifique de la friture doit toujours être réglé en raison de la grosseur du poisson à traiter ; plus ce poisson sera petit, plus le degré de chaleur devra être élevé afin d'assurer le *saisissement*. C'est ainsi que, tels petits poissons comme Nonats et Withebaits, doivent être plongés à la friture fumante.

La quantité de friture est subordonnée à la quantité ou au volume des poissons à frire. Elle doit, en tout cas, être assez abondante pour que le, ou les poissons y puissent flotter à l'aise, et y soient complètement immergés.

C'est un soin élémentaire de décanter et passer la friture après chaque service, parce que la farine ou la panure qui se détachent des pièces plongées dedans, forment un résidu qui porterait la friture à brûler, ou qui s'attacherait après les poissons plongés dedans par la suite et en dénaturerait l'aspect.

CUISSON DES POISSONS AU BEURRE, DITE « A LA MEUNIÈRE ».

Cet excellent mode de préparation ne s'applique qu'aux poissons de petite taille, ou aux tranches de gros poissons. Cependant on peut, avec beaucoup d'attention, l'appliquer aux turbotins dont le poids ne dépasse pas 1 kilo 500.

Il consiste à cuire les poissons, tranches, ou filets de poissons, à la poêle et dans du beurre bien chaud ; après les avoir assaisonnés et saupoudrés de farine.

Pour les poissons de petite taille, on peut employer le beurre ordinaire ; mais, s'ils sont gros, l'emploi du beurre clarifié est préférable.

Lorsque le poisson a été retourné et que sa cuisson est au point, il est dressé sur le plat de service bien chaud.

On peut le servir tel quel, en l'accompagnant simplement d'un, ou de plusieurs demi-citrons parés. Les poissons ainsi servis prennent le qualificatif *doré* : pour les distinguer de ceux « à la Meunière » proprement dits.

Si le poisson est indiqué « à la Meunière », on exprime dessus quelques gouttes de jus de citron ; on l'assaisonne d'un peu de sel et de poivre, et on sème à la surface du persil concassé et blanchi. Il est ensuite arrosé de beurre cuit à la noisette, et servi immédiatement, pour que la mousse produite par le contact du persil humide et du beurre chaud subsiste encore lorsqu'il est présenté aux convives.

CUISSON DES POISSONS SUR LE GRIL

Ce mode de cuisson s'applique aux différents petits poissons, aux Turbotins de grosseur moyenne, et aux tranches de grosses pièces.

A moins d'être très petits, les poissons à griller doivent être incisés assez finement, ce qui ouvre un passage pour la pénétration du calorique dans les chairs du poisson et facilite la cuisson.

Pour les poissons à chair blanche, ou sèche, nous conseillons de les rouler dans la farine, et de les arroser de beurre fondu ou d'huile fine avant de les placer sur le gril. De cette enveloppe de farine il résulte, sous l'action du calorique, une sorte de croûte qui empêche le poisson de sécher, et lui donne une couleur dorée que l'on ne saurait obtenir s'il n'était pas fariné.

Le saumon, les truites, les rougets, les maquereaux et les harengs, dont la chair est assez grasse, ne sont pas farinés, mais seulement arrosés de beurre fondu.

En raison de la fragilité de la chair de certains poissons, on se sert, pour les cuire, d'un double gril spécial qui est posé sur le gril ordinaire, et qui permet de les retourner sans aucun risque de les briser.

Les poissons grillés se dressent directement sur plat bien chaud, avec entourage de persil frais et de tranches de citron cannelées.

Le Beurre à la Maître-d'hôtel, le Beurre d'anchois, le Beurre à la

Ravigote, la sauce Diable et la sauce Robert's d'Escoffier sont les meilleurs accompagnements des poissons grillés.

CUISSON DES POISSONS AU GRATIN

Cette préparation s'applique surtout aux poissons de petite taille comme : Soles, Rougets, Merlans, Turbotins, etc. La méthode est exposée après chaque genre de poisson qu'elle concerne.

CUISSON DES POISSONS « CRIMPED »

Bien que le poisson « Crimped » soit un article exclusivement anglais, nous croyons utile d'en expliquer l'apprêt ici. Ce mode de traitement s'applique surtout au Saumon, au Cabillaud, à l'Églefin et à la Raie.

Les trois premiers de ces poissons peuvent se préparer entiers ou en tranches. La raie « Crimped » est toujours coupée en morceaux plus ou moins gros, après avoir été dépouillée des deux côtés.

Pour préparer le poisson « crimped » entier, on le prend au sortir de l'eau et, après l'avoir étendu sur une surface plane, on lui fait de profondes incisions transversales, des deux côtés, et sur toute la longueur du corps. Ces incisions sont faites à 4 ou 5 centimètres l'une de l'autre.

Cela fait, le poisson est mis à tremper à l'eau très froide pendant environ 1 heure.

Lorsque le poisson est préparé en tranches, on le découpe aussitôt pêché, au lieu de lui faire des incisions, et ces tranches sont, de même, mises à tremper à l'eau bien froide.

Cette opération barbare, qui raffermit les chairs par la contraction de celles-ci, influe-t-elle réellement sur la qualité du poisson, autant que le prétendent les amateurs ? Il serait téméraire de l'affirmer, et les avis sont bien partagés à ce sujet. Pourtant, ce qui est certain, c'est que le poisson ainsi traité a de fervents amateurs, et c'est ce qui nous a obligés à le mentionner.

Entier, ou en tranches, le poisson « Crimped » est toujours cuit à l'eau bouillante salée. Sa cuisson offre une réelle difficulté, car il doit être retiré au moment précis où elle est au point ; une cuisson trop prolongée lui fait perdre toutes ses qualités spéciales.

Les poissons « Crimped » se servent comme les poissons bouillis,

et toutes les sauces qui conviennent à ces derniers leur sont applicables.

On envoie, en même temps que la sauce, une saucière de l'eau de cuisson du poisson.

PRÉPARATION DE LA FARCE POUR MOUSSES ET MOUSSELINES DE POISSONS

Proportions. — 1 kilo de chair nette de poisson, soit saumon, truite, merlans, soles, etc. ; 4 ou 5 blancs d'œufs ; 1 litre un quart de crème ; 10 grammes de sel ; 3 grammes de poivre blanc.

Traitement. — Piler la chair du poisson avec l'assaisonnement, et y ajouter les blancs d'œufs par petites parties. — Passer au tamis fin ; lisser la farce dans une sauteuse et la laisser reposer en pleine glace pendant 2 heures.

La relâcher ensuite avec la crème, en la travaillant doucement, et jusqu'à incorporation complète de la quantité indiquée.

Observation.

Cette farce peut être faite à la panade, ce qui en augmente le rendement, mais, par contre, en atténue la finesse.

Dans ce cas, les proportions sont ainsi réglées : 1 kilo de chair du poisson indiqué ; 450 grammes de panade C à la frangipane ; 4 blancs d'œufs ; 15 grammes de sel ; 4 grammes de poivre ; 1 litre et demi de crème.

MOUSSES ET MOUSSELINES

Les *Mousses* se font en moules à douilles beurrés, de contenance voulue pour un service.

Les *Mousselines* se moulent à la cuiller, tout comme de grosses quenelles ovales.

Le temps de pochage des Mousses, au bain-marie, peut être fixé, approximativement, à 35 minutes ou 40 minutes pour un moule de 1 litre de contenance. On peut aussi les pocher à la vapeur, mais à très basse pression.

Les Mousselines se pochent comme les quenelles. Elles se pochent aussi très bien à sec, dans une étuve chaude où l'on place une casserole d'eau bouillante, dans le but de provoquer un dégagement de vapeur qui facilite et régularise le pochage.

MOUSSELINES DE CRUSTACÉS

Les proportions et traitement de la farce sont les mêmes que pour celle des Mousses et Mousselines de poissons ; ces mousselines se moulent généralement en moules à darioles bas de forme, en raison du peu de consistance de la farce crue. Les observations relatives au pochage des autres mousselines leur sont applicables.

L'accompagnement qui convient le mieux aux Mousselines de crustacés est la sauce à l'Américaine, laquelle est tirée des carcasses dont on a employé les chairs pour la préparation de la farce. Ces carcasses sont traitées tout comme le Homard à l'Américaine.



SÉRIE DES POISSONS D'EAU DOUCE

MATELOTES TYPES

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 500 de poisson, d'une seule ou de plusieurs espèces.)

Nous plaçons les matelotes hors série, et en tête des poissons d'eau douce, parce qu'une grande partie de ceux-ci peuvent être traités par ce mode et que la préparation est la même pour tous.

Seul, le temps de cuisson diffère, selon l'espèce et la nature du poisson employé ; on doit, en conséquence, dans une matelote qui en comporte plusieurs espèces, commencer à cuire d'abord celles à chair ferme ; puis ajouter, au bout d'un temps déterminé, celles dont la chair est tendre, de façon à ce que toutes atteignent, au même instant, leur à-point de cuisson.

Bien que les proportions des courts-bouillons aient été fixées, nous établissons ici celles qui conviennent pour les cuissons des matelotes ci-après indiquées.

TRAITEMENT DES MATELOTES

Le, ou les poissons, étant habillés et tronçonnés comme il convient, ranger les morceaux dans un plat à sauter avec : 2 oignons émincés, 1 bouquet garni, 4 gousses d'ail, 8 grammes de sel, 4 boules de poivre en grains.

Mouiller d'un litre de vin rouge ou blanc, selon le genre de la Matelote ; faire partir en ébullition, ajouter 1 décilitre de cognac ; flamber, et terminer la cuisson à couvert.

La cuisson étant au point, changer les tronçons de casserole et passer le court-bouillon pour finir la matelote selon l'une des deux méthodes qui lui sont applicables : la *Marinière* ou la *Meunière*.

La différence à établir entre elles, est que la Matelote Marinière se mouille au vin blanc, comporte la garniture ordinaire des ma-

telotes, et que sa sauce se traite par réduction du court-bouillon; tandis que, en principe, la Matelote à la Meunière ne comporte comme garniture que écrevisses et croûtons; que son mouillement se fait au vin rouge; et qu'elle se lie invariablement au beurre manié, à raison de 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine au litre de cuisson de poisson.

MATELOTES DIVERSES

Matelote à la Canotière (*Cette matelote ne comporte que carpe et anguille*). — Mouiller le poisson au vin blanc, flamber au cognac, et cuire à couvert.

Réduire la cuisson aux deux tiers; lier au beurre manié, et mettre au point avec 200 grammes de beurre au litre de sauce.

Garniture : Champignons, petits oignons glacés au beurre, petits goujons panés en manchons et frits, écrevisses cuites au court-bouillon.

Matelote à la Marinière. — Mouiller le poisson au vin blanc et flamber au cognac.

Réduire la cuisson, lier au Velouté de poisson et beurrer.

Garniture : Champignons, petits oignons glacés au beurre, écrevisses et croûtons en cœurs frits.

Matelote à la Meunière. — Mouiller le poisson au vin rouge, flamber au cognac, et lier au beurre manié.

Garniture : Écrevisses et croûtons frits au beurre.

Matelote dite Meurette. — Cette matelote comporte, ou peut comporter tous poissons. Mouiller au vin rouge, flamber à l'eau-de-vie de marc et lier au beurre manié comme la « Meunière ».

Entourer de croûtons carrés, en pain de ménage, beurrés, séchés au four et frottés d'ail.

Matelote à la Normande. — Cette matelote comporte : soles, grondins, et petits congres tronçonnés. Mouiller le poisson avec du cidre sec et flamber au Calvados. Réduire la cuisson; la lier au Velouté de poisson, et mettre au point avec 1 décilitre et demi de crème au litre de sauce.

Garniture : Champignons, moules, huîtres pochées et ébarbées, écrevisses, petits croûtons en cœurs frits au beurre.

Matelote dite Pochouse. — Est une variété de la Meurette et peut, comme elle, comporter tous poissons.

Mouiller au vin rouge, flamber à l'eau-de-vie, et lier au beurre manié comme la « Meunière ».

Garniture : Lard de poitrine en dés, champignons, petits oignons glacés, croûtons carrés comme pour la Meurette.

Waterzoï. — Dans les pays flamands et hollandais, c'est l'équivalent de la Bouillabaisse.

Éléments : Prendre 2 kilos d'anguille, brocheton, carpe, tanche, etc., vivants et le plus frais possible. Les nettoyer, tronçonner, et marquer en cuisson avec 1 litre d'eau, 12 grammes de sel, 3 grammes de poivre ; un bouquet comprenant 50 grammes de queues de persil et 15 grammes de sauge ; 150 grammes de blanc de céleri émincé, et 100 grammes de beurre.

Cuisson : La conduire assez vivement pour que la réduction du mouillement et sa liaison soient au point, juste au moment où les poissons sont cuits.

Si la liaison semble insuffisante, on la complète avec un peu de biscotte en poudre.

Service : Retirer le bouquet et servir le Waterzoï tel quel, avec accompagnement de tartines de pain beurrées.

ALOSE

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 200 à 1 kilo 500.)

Alose Farcie. — La vider, et garnir l'intérieur de farce à poissons *A*.

Ciseler, assaisonner, emballer la pièce dans des feuilles de papier huilé et cuire au four pendant 35 à 40 minutes.

Accompagnement : Sauce Bercy.

Alose Grillée. — Pour être servie entière : la ciseler assez finement, assaisonner, et la mettre à mariner pendant une heure avec huile, jus de citron, queues de persil, fragments de thym et de laurier.

Faire griller à feu doux, en alimentant souvent de beurre fondu.

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes.

Pour être servie en tranches : La détailler en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur ; assaisonner et mariner comme ci-

dessus, pendant 20 minutes, et faire griller. — Temps de cuisson : 10 à 15 minutes, suivant l'épaisseur.

Dans un cas comme dans l'autre, dresser sur plat bordé de lames de citron.

Accompagnement : Beurre maître-d'hôtel, Beurre d'anchois, ou l'une des sauces convenant aux poissons grillés.

Cet accompagnement en saucière pour pièce entière, et sur le poisson pour les tranches.

Alose grillée à l'Oseille. — Soit entière, soit détaillée en tranches, la traiter exactement comme ci-dessus.

Accompagnement : 600 grammes d'oseille fondue, braisée et servie en timbale ; 100 grammes de beurre fondu servi en saucière.

Alose à la Provençale. — Vider l'alose ; la garnir de farce à poissons *A*, légèrement relevée d'ail et la braiser en plaque avec 300 grammes de tomates concassées, 1 décilitre et demi de vin blanc, sel, poivre, et 3 cuillerées d'huile.

Dresser l'alose ; la couvrir avec les tomates, le fonds de braisage réduit, monté avec 2 cuillerées d'huile et 50 grammes de beurre d'anchois. Saupoudrer de persil concassé.

ANGUILLE

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 200 à 1 kilo 400.)

Anguille à la Beaucaire. — Désosser l'anguille ; la garnir de farce de merlan au beurre additionnée, à la livre, de 125 grammes de champignons hachés, pressés, passés au beurre un instant et refroidis.

Reformer l'anguille en la cousant ; lui donner la forme d'un anneau ovale ; la raidir au beurre et la braiser ensuite en terrine avec : 1 cuillerée d'échalotes hachées, 2 décilitres de vin de Pouilly, 1 petit verre de cognac, 150 grammes de beurre, 100 grammes de petits champignons crus et 20 petits oignons colorés au beurre à l'avance.

— Se sert dans la terrine même.

Anguille à la Benoîton. — Désosser l'anguille ; détailler les filets en aiguillettes de 10 centimètres de longueur et les tordre

en vrilles. Assaisonner ; fariner ; faire frire au moment ; dresser en buisson avec persil frit.

Accompagnement : Réduire des deux tiers 3 décilitres de vin rouge additionné de 100 grammes d'échalotes, 10 grammes de queues de persil, et les parures de l'anguille : le tout haché.

Passer au tamis ou au chinois, avec pression ; monter avec 150 grammes de beurre et servir en Saucière.

Coulibiac d'Anguille *A.* — Désosser l'anguille, et détailler les filets en escalopes régulières. Procéder, quant au reste, comme il est indiqué au « Coulibiac de Saumon ». (Voir *Saumon.*)

Coulibiac d'Anguille *B.* — Il comporte les mêmes éléments de garniture que le Coulibiac A ; seules, la pâte et la forme diffèrent.

Avec 700 grammes de rognures de feuilletage, préparer une abaisse ronde de 25 centimètres de diamètre, en tenant les bords un peu plus minces que le centre. Garnir, en procédant comme pour le Coulibiac *A* ; mouiller légèrement les bords de l'abaisse, la fermer en chausson et plier en bourrelet.

Ménager une ouverture, dorer, rayer, et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 30 à 35 minutes.

Après cuisson, introduire dedans du beurre fondu.

Coulibiacs d'Anguille (Petits). — Détailler 500 grammes de pâte à Coulibiac en abaisses rondes cannelées de 12 centimètres de diamètre.

Garnir le centre de chaque abaisse de 2 petites escalopes d'anguille, et des éléments indiqués pour le Coulibiac de saumon. Mouiller et fermer en pâté russe, c'est-à-dire la soudure en haut et au centre. Laisser lever la pâte et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 18 à 20 minutes.

Nota. — Les petits Coulibiacs d'anguille, peuvent se faire également en rognures de feuilletage, en procédant exactement comme pour ceux en pâte à brioche commune sans sucre.

Anguille à la Durand. — Détailler l'anguille en tronçons de 7 centimètres de longueur ; les désosser ; garnir de farce de brochet ou de merlan et remettre en forme. Envelopper chaque tronçon farci dans un carré de mousseline et ficeler.

Faire pocher dans une Mirepoix Bordelaise étuvée au beurre, mouillée de deux tiers de vin de Pouilly et d'un tiers d'eau. — Ensuite, déballer et glacer les tronçons au four avec 25 grammes de beurre et 2 cuillerées de cuisson réduite.

Accompagnement : Réduire la cuisson des deux tiers, en y laissant la Mirepoix; la monter avec 150 grammes de beurre et relever légèrement au Cayenne. — Servir cet accompagnement à part.

Anguille Frite. — Prendre de toutes petites anguilles; les ciseler, les plier en forme de 8 et les maintenir avec des brochettes.

Les traiter ensuite comme les poissons frits ordinaires, et dresser avec persil frit.

Nota. — Avec ces anguilles frites, on sert quelquefois une timbale d'oseille braisée, mais cet accompagnement est facultatif.

Anguille Frite à l'Anglaise. — Désosser l'anguille; détailler les filets en aiguillettes et les faire mariner pendant 1 heure avec assaisonnement, aromates, huile et jus de citron. — Paner ensuite à l'anglaise et frire au moment.

Accompagnement : Sauce Blanche, dite Bâtarde, finie au Beurre d'anchois.

Anguille des Gourmets. — Diviser l'anguille en tronçons de 8 centimètres; les pocher dans un court-bouillon au Chablis et les désosser après cuisson. Saucer les filets, additionnés des queues de 20 belles écrevisses cuites comme pour bisque, avec un demi-litre de sauce Béchamel. Mettre au point avec un Beurre d'écrevisse tiré des carcasses pilées avec 50 grammes de beurre.

Anguille en Matelote. — Se traite selon l'une des deux méthodes indiquées au commencement de ce chapitre, c'est-à-dire à la Marinière ou à la Meunière.

Anguille à la Ménagère. — Diviser des anguilles moyennes en tronçons de 7 à 8 centimètres; les ciseler finement; assaisonner et faire griller à cru. — Dresser sur plat bordé de cornichons.

Accompagnement : Beurre maître-d'hôtel ramolli, additionné d'une cuillerée de moutarde par 100 grammes de beurre.

Anguille à la Meunière. — Prendre de petites anguilles; les tronçonner, assaisonner, fariner et cuire au beurre. Les compléter ensuite avec un Beurre à la noisette selon le procédé indiqué. (Voir *Cuisson des Poissons.*)

Anguille à la Orly. — Désoser de petites anguilles; détailler les filets en aiguillettes; les aplatir légèrement; assaisonner; paner à l'anglaise ou tremper dans une pâte à frire, et faire frire au dernier moment. — Dresser avec persil frit.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Observation.

L'apprêt des poissons traités « à la Orly » varie, non pas selon le goût ou l'idée de l'ouvrier, mais selon les exigences qui se manifestent dans chaque maison.

En principe, tout filet de poisson traité par ce mode devrait être pané à l'anglaise, mais on peut tout aussi bien l'enrober de pâte à frire et même, en certains endroits, il est simplement fariné.

Seulement, l'accompagnement des « Orly » est invariablement une sauce Tomate.

Pâté chaud d'Anguille. — Désosser la, ou les anguilles ; détailler les filets en escalopes de 5 à 6 centimètres de longueur, les piquer aux truffes, assaisonner et faire mariner pendant 2 heures avec vin blanc, cognac, et un filet d'huile.

Ensuite, les éponger et les raidir au beurre avec 1 cuillerée d'échalotes et de persil hachés.

Foncer, en pâte à foncer ordinaire, un moule à pâté long ; tapisser les parois d'une couche de farce de brochet truffée, additionnée de 50 grammes de Beurre d'anchois à la livre ; garnir le pâté en alternant escalopes piquées et couches de farce. Ajouter la marinade, arroser la dernière couche de farce de 2 cuillerées de beurre fondu, et couvrir comme un pâté ordinaire, en faisant le couvercle en feuilles de pâte, taillées à l'emporte-pièce spécial ou imitées.

Dorer ; cuire pendant 2 heures à four de moyenne chaleur.

Accompagnement : Sauce Demi-glace maigre.

Nota. — Ce pâté peut se préparer de même pour être servi froid.

Pâté chaud d'Anguille à l'Anglaise (*Eel pie*). — Désosser les anguilles et détailler les filets en escalopes de 8 centimètres. Les blanchir à l'eau salée ; égoutter ; rafraîchir et les assaisonner de : 12 grammes de sel, 5 grammes de poivre, un peu de muscade et 1 cuillerée de persil haché. — Ranger ces escalopes par couches dans un plat long creux, en les alternant de tranches d'œufs durs assaisonnées de même.

Ajouter : assez de vin blanc pour que cette garniture en soit presque couverte, 25 grammes de beurre, et couvrir d'une abaisse de feuilletage. — Dorer, rayer, ménager une ouverture sur le milieu de l'abaisse pour l'échappement de la vapeur ; cuire à four de chaleur moyenne pendant 1 heure et demie.

Au moment de servir, introduire dans le pâté 2 décilitres de sauce Demi-glace à l'essence de poisson.

Nota. — Ce pâté peut se préparer de même pour être servi froid.

Anguille à la Pompadour. — Ciseler une grosse anguille; la rouler en anneau; la cuire dans un court-bouillon au vin blanc et la laisser refroidir dans sa cuisson.

Ensuite, l'égoutter, l'éponger à fond, l'enrober de sauce Villeroy soubisée et, finalement, la paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

La traiter par la friture en temps utile, pour assurer le complet réchauffement de l'anguille et la coloration de l'enveloppe. — Dresser sur serviette, avec persil frit au milieu, et disposer autour une couronne de petites croquettes à la Dauphine de forme ronde.

Accompagnement à part : Sauce Béarnaise tomatée.

Nota. — Par le même procédé, l'anguille peut également être préparée en tronçons.

Anguille à la Poulette. — Faire revenir au beurre des oignons hachés, sans les laisser aucunement colorer; ajouter de petites anguilles tronçonnées; les faire bien raidir; saupoudrer de farine et mouiller à l'eau.

Assaisonner de sel et poivre, compléter avec 1 bouquet garni et cuire doucement.

Dresser les tronçons d'anguilles en timbale avec de petits champignons cuits; lier la sauce aux jaunes d'œufs; passer à l'étamine; la verser sur les tronçons et saupoudrer de persil haché.

Anguille à la Rouennaise. — Rouler l'anguille en anneau; la pocher dans une Mirepoix au vin rouge et la glacer au four.

Dresser sur plat rond; disposer au milieu de l'anguille une garniture de : champignons, huîtres pochées et ébarbées, escalopes de laitances pochées; napper cette garniture avec la cuisson passée, réduite, et liée à la sauce Espagnole. — Entourer l'anguille d'une bordure d'éperlans sans têtes, sautés à la Meunière.

Anguille à la Romaine. — Détailler en tronçons de petites anguilles. Les assaisonner, faire raidir au beurre, et ajouter : 1 litre de petits pois fins fraîchement écossés, 1 laitue émincée, 100 grammes de beurre, et un demi décilitre de vin blanc.

Cuire très doucement à l'étouffée; lier légèrement au beurre manié, et dresser en timbale au dernier moment.

Anguille à la Sainte-Menehould. — Pocher l'anguille, entière ou tronçonnée, dans un court-bouillon au vin blanc. L'égoutter; éponger; tremper dans du beurre fondu, et la paner à

la mie de pain mélangée de champignons crus, hachés et pressés.

Arroser de beurre fondu, faire griller doucement, et dresser sur un plat bordé de cornichons.

Accompagnement : Sauce hachée, additionnée de filets d'anchois en dés.

Anguille à la Suffren. — Piquer finement l'anguille de filets d'anchois et la pocher dans un court-bouillon au vin blanc, cuit à l'avance.

Accompagnement : Passer et réduire la cuisson ; la lier avec de la purée de tomate ; monter la sauce au beurre et la finir avec un peu d'essence d'anchois et une pointe de Cayenne.

Anguille à la Tartare. — Pocher l'anguille, entière ou tronçonnée, dans un court-bouillon au vin blanc. L'égoutter et l'éponger ; paner à l'anglaise ; faire frire au moment et dresser avec persil frit sur un plat bordé de cornichons.

Accompagnement : Sauce Tartare.

Tourte d'Anguille à la Saint-Martin. — Préparer une abaisse de pâte à foncer ayant 16 à 18 centimètres de diamètre sur un bon demi-centimètre d'épaisseur. Disposer dessus une couche de farce de brochet aux fines herbes, en laissant un petit espace sur les bords ; garnir d'escalopes d'anguille assaisonnées et raidies au beurre avec 100 grammes d'oignons et 50 grammes d'échalotes hachés, étuvés au beurre à l'avance, et champignons crus escalopés. Recouvrir de farce ; rapporter une seconde abaisse de même pâte ou de rognures de feuilletage, un peu plus épaisse que la première, et après avoir légèrement mouillé les bords ; souder, plier les bords de la pâte en bourrelet ; dorer ; rayer ; et faire une ouverture sur le centre pour l'échappement de la vapeur.

Temps de cuisson à four de chaleur moyenne : 35 minutes.

En sortant la Tourte du four, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de beurre fondu.

Anguille à la Vénitienne. — Rouler l'anguille en forme d'anneau ou la tronçonner ; la pocher dans un court-bouillon au vin blanc et la glacer au four en dernier lieu.

La dresser sur un plat rond ; disposer au milieu une garniture de champignons cuits et de laitances coupés en gros dés ; napper cette garniture de sauce Vénitienne.

Anguilles au Vert *A*. — Détailler en tronçons de 5 centimètres de petites anguilles dépouillées.

Faire fondre, dans 50 grammes de beurre : 100 grammes de feuilles d'oseille épluchées ; 25 grammes de feuilles d'orties nouvelles bien tendres; 10 grammes de persil ; 5 grammes de pimprenelle ; 5 grammes de sauge verte ; 5 grammes de sarriette et 2 grammes d'estragon.

Ajouter un soupçon de thym vert et faire raidir les tronçons d'anguilles dans ces herbes fondues. Mouiller d'un demi-litre de vin blanc ; assaisonner de 8 grammes de sel, d'un peu de poivre, et laisser cuire pendant 10 minutes.

Lier avec 4 jaunes d'œufs ; compléter par un filet de jus de citron, et débarrasser en terrine.

— Ces anguilles se servent généralement froides.

Anguille au Vert à la Flamande *B*. — Tronçonner les anguilles comme ci-dessus et les raidir avec 50 grammes de beurre.

Mouiller d'un demi-litre de bière ; assaisonner de sel et de poivre ; cuire pendant 10 minutes et ajouter, au dernier moment, les herbes mentionnées à la formule A, hachées grossièrement.

Laisser bouillir pendant quelques instants ; lier la sauce à la fécule si elle semble trop claire, et débarrasser en terrine.

BARBEAU ET BARBILLON

Barbeau à la Bourguignonne. — Marquer le barbeau en poissonnière beurrée avec bouquet garni et épluchures de champignons ; mouiller à mi-hauteur avec du vin rouge. Ajouter 25 grammes de beurre par litre de vin et braiser doucement.

Accompagnement : Passer et réduire la cuisson ; la lier légèrement au beurre manié et la monter au beurre.

Barbeau avec Sauces Diverses. — Cuire le poisson au court-bouillon au vinaigre.

Les sauces qui l'accompagnent le plus généralement sont : la sauce Blanche aux câpres ou la sauce Hollandaise. On sert toujours, en même temps, des pommes de terre à l'anglaise.

Barbillon. — On appelle ainsi le petit Barbeau dont le poids va de 400 grammes à 1 kilo. Il est, le plus souvent, un élément des Matelotes qui comportent plusieurs espèces de poissons.

Barbillon grillé. — Le ciseler finement ; l'assaisonner ; arroser d'huile et faire griller doucement.

L'accompagnement est presque toujours un Beurre d'échalote; ou un Beurre maître-d'hôtel additionné de 25 grammes d'échalotes hachées et fortement blanchies par 100 grammes de beurre.

Barbillon à la Meunière. — Doit être choisi parmi les plus petits, et se traite selon le procédé indiqué pour les poissons « à la Meunière ».

Barbillon Rôti. — Le barbillon pour rôtir doit être de grosseur moyenne. Après l'avoir finement piqué de filets d'anchois, l'assaisonner, arroser d'huile et le rôtir au four.

Accompagnement : Beurre d'anchois.

BLANCHAILLE

Est un petit poisson du genre Clupée, très abondant dans la Tamise et sur toutes les côtes de la mer du Nord. Il ne doit pas être confondu avec le Withebait.

On le traite par la friture brûlante après l'avoir roulé dans la farine. On doit le tenir très croustillant.

En le sortant de la friture, on le saupoudre de sel fin additionné de poivre noir moulu un peu gros, ou de Cayenne.

Il est servi comme second poisson dans les dîners.

BRÊME

La Brême est un poisson très commun, qui s'utilise accidentellement dans les matelotes à titre de variété. Les grosses Brêmes se font généralement griller et se servent avec une sauce à l'échalote, ou un Beurre d'échalote.

BROCHET

Dans la cuisine moderne, le brochet ne tient pas la place qu'il occupait dans l'ancienne. De nos jours, il est surtout employé pour les farces. Pourtant, certaines de ses préparations méritent d'être conservées, et c'est pourquoi nous les consignons ici.

On doit, autant que possible, faire choix de pièces pesant de 2 à 4 kilos lorsqu'elles doivent être présentées entières, et réserver les plus grosses pour les préparations de détail et les farces.

Brochet au Bleu. — Pour cette préparation, prendre de préférence un brochet de grosseur moyenne ou un gros brocheton, et le traiter suivant la formule des Poissons au bleu. (Voir *Cuisson des poissons.*)

Accompagnement : Beurre fondu s'il est servi chaud. Sauce ravigote à l'huile s'il est servi froid.

Côtelettes de Brochet à la Soubise. — Tapisser d'une couche de farce fine de brochet, le fond et les parois de moules bien beurrés, ayant la forme d'une petite côtelette. Garnir le milieu d'un salpicon de champignons et truffes lié à la sauce Allemande serrée ; recouvrir de farce et faire pocher.

Démouler ensuite les Côtelettes ; les éponger ; les tremper dans le beurre fondu et les paner à l'anglaise. Les faire colorer au beurre clarifié ; dresser en turban et papilloter.

Accompagnement à part : Sauce Soubise.

Filets de Brochet à la Régence. — Détailler les filets de la grosseur d'une double escalope et de forme ovale ; les dépouiller et les contiser aux truffes.

Les pocher en plaque ou en sautoir grassement beurré, avec vin blanc et cuisson de poisson, en les arrosant de temps en temps. Les glacer au dernier moment.

Dresser en couronne ; disposer au milieu une garniture Régence A, et entourer de petites écrevisses troussées, cuites au court-bouillon.

Grenadins de Brochet. — Détailler les filets, dépouillés, en escalopes de forme ovale. Piquer celles-ci aux truffes et les pocher avec vin blanc, cuisson de poisson et beurre. Glacer au dernier moment et dresser en turban.

Accompagnement : Toutes sauces ou garnitures convenant au brochet.

Grenadins de Brochet à l'Oseille. — Détailler les escalopes comme ci dessus ; les piquer de filets de cornichons et de filets de rouge de carotte blanchis, en alternant les deux nuances. Les faire raidir vivement au beurre clarifié, et compléter la cuisson avec un fumet tiré des débris.

Glacer au dernier moment ; dresser en couronne ; et verser au milieu une sauce tirée de la cuisson réduite, liée au Velouté de poisson, et finie dans le plat de pochage avec 150 grammes de beurre.

— Servir à part une purée d'oseille.

Matelote de Brochet. — Employer des brochetons de préférence. Cette matelote se traite selon l'un des deux genres fondamentaux : la Marinière ou la Meunière.

Matelote de Brochet à la Rémoise. — Détailler en tronçons un petit brochet ou deux beaux brochetons, et les cuire dans un court-bouillon au champagne fortement aromatisé. Passer et réduire le court-bouillon pour préparer la sauce selon la méthode « à la Marinière ».

Garniture : Laitances pochées, champignons, lames de truffes, et croûtons en cœurs frits au beurre clarifié.

Brochet à la Montebello. — Emplir de farce à poisson un beau brochet moyen ; le dépouiller aux deux tiers, sur l'un des côtés ou sur les deux côtés, selon qu'il doit être dressé sur le côté ou sur le ventre ; masquer la partie mise à nu d'une couche de farce fine à la crème. Garnir entièrement la partie farcie de filets de soles aplatis, parés de mêmes dimensions, et contisés aux truffes.

Braiser le brochet au vin blanc, sur fonds d'aromates et à couvert, pour conserver les filets de soles bien blancs.

Dresser la pièce sur tampon ovale en riz ou en semoule ; disposer autour une garniture de : croquettes de queues de crevettes de forme méplate, barquettes de laitances et écrevisses troussées.

Accompagnement : Velouté de poisson fini au Beurre d'anchois, additionné d'huîtres pochées et ébarbées.

Brochet à la Normande. — Emplir un petit brochet de farce à poissons *A* ; l'envelopper de bardes et le braiser au vin blanc sur fonds d'aromates. — Après cuisson, le dépouiller ; le dresser sur un plat long, l'entourer d'une garniture Normande, et le couvrir d'une sauce Normande additionnée de la cuisson passée et réduite.

Pain de Brochet à l'ancienne. — Emplir de farce de brochet au beurre un moule à cylindre uni, grassement beurré ; la pocher au bain-marie.

Démouler sur plat rond, et disposer sur le pain une garniture de petits champignons entiers bien blancs, et de lames de truffes.

Accompagnement : Sauce blanche au beurre, dite « sauce Bâtarde ».

Brochet au Persil. — Détailler le brochet en tranches ; les pocher à l'eau de sel et dresser sur serviette.

Servir à part un beurre Noisette additionné, quand il est à son maximum de cuisson, de pluches de persil dans les proportions de 100 grammes de pluches par 250 grammes de beurre.

Envoyer en même temps des quartiers de citron.

Brochet sauce Persil. — Entier, ou en tranches ; cuire le brochet dans un court-bouillon fortement additionné de persil, et le dresser sur serviette.

Servir en même temps une sauce Persil et une timbale de pommes de terre à l'anglaise.

Quenelles de Brochet à la Lyonnaise. — Prendre la quantité voulue de Godiveau Lyonnais (voir Série des *Farces*, Chapitre des *Garnitures*) ; mouler les quenelles à la cuiller et les déposer au fur et à mesure dans un sautoir beurré.

Les pocher comme de coutume ; puis, les égoutter et les mettre à mijoter pendant 10 minutes dans une sauce de poisson quelconque, pour qu'elles atteignent leur gonflement caractéristique.

Si elles sont servies avec une sauce liée, où elles ne peuvent être ajoutées qu'au moment, elles sont mises à gonfler dans un récipient fermé, avec une quantité relative d'excellent fumet de poisson.

Quenelles de Brochet à la Morland. — Prendre la quantité voulue de farce de brochet au beurre, un peu ferme, et la diviser en parties du poids de 70 grammes. Mouler les parties de farce en forme de quenelle ovale et plate, en les fourrant d'une escalope de laitance de carpe pochée, trempée dans le beurre fondu, et roulée dans la truffe hachée.

Tremper ensuite les quenelles dans de l'œuf battu ; les rouler dans la truffe hachée ; rectifier la forme ; et les cuire doucement, à cru, au beurre clarifié.

Dresser en turban et verser au milieu une purée de champignons tenue un peu claire.

Brochet avec Sauces diverses. — Le brochet servi avec une sauce est toujours court-bouillonné, dressé sur serviette et accompagné de pommes de terre à l'anglaise. — Peuvent être servies avec le brochet, les sauces : Câpres, Génevoise, Hollandaise, aux Huîtres, Ravigote, Vénitienne.

BROCHETON

Brocheton à la Martinière. — Ciseler le brocheton et le mettre à mariner, 1 heure à l'avance, avec aromates, vin blanc, filet d'huile et assaisonnement. — Ensuite, l'éponger et le faire griller en l'arrosant d'huile.

Accompagnement : Sauce Mayonnaise additionnée de lobes de noix épluchés et hachés finement.

Brocheton à la Tartare. — Le préparer exactement comme ci-dessus, et l'accompagner d'une sauce Tartare.

Brocheton à la Valvins. — Le dépouiller sur l'un des côtés; le piquer de filets d'anchois, l'envelopper de papier huilé et le rôtir au four.

Accompagnement : Sauce Ravigote relevée, ou Beurre à la Maître-d'hôtel.

CARPE

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 500 en une ou plusieurs pièces.)

Carpe à l'Alsacienne. — Emplir de farce à poissons *B* une carpe de grosseur moyenne; la pocher avec vin blanc et fonds de poisson, par moitié. — La carpe étant dressée, l'entourer de choucroute braisée tenue bien blanche et de pommes de terre à l'anglaise.

Accompagnement : Sauce tirée du fonds de braisage réduit, lié au beurre manié et légèrement monté au beurre.

Carpe à l'Ancienne. — Ceci est une méthode fantaisiste de l'ancienne École, qui n'est guère usitée aujourd'hui qu'à titre d'originalité. Elle se résume en ceci :

« Détacher la tête et la queue du poisson et, avec les chairs du corps, préparer une farce au beurre un peu ferme. Dresser cette farce sur un fond *ad hoc*, en reconstituant le corps de la carpe, et garnir l'intérieur d'une « Régence », liée d'une sauce Espagnole au fumet de poisson, serrée. Rapporter tête et queue et les souder dans la farce figurant le milieu de la carpe; puis décorer entièrement cette farce avec des croissants en truffes, taillés de gran-

deurs graduées, pour imiter les écailles du poisson. Arroser de beurre fondu, couvrir de minces bardes de lard et de feuilles de papier beurré ; faire pocher à four doux.

Accompagnement : Sauce Génevoise.

Carpe à la Bière. — Braiser la pièce entière ou les filets seulement avec 150 grammes d'oignon émincé, étuvé à blanc, semé au fond de la poissonnière, et additionné de 25 à 30 grammes de pain d'épice coupé en dés ; 50 grammes de céleri émincé ; bouquet garni, et bière légère en quantité suffisante pour arriver à hauteur de la pièce.

Garniture : Les laitances pochées et escalopées.

Sauce : Le fonds liquide et aromatique du poisson, réduit d'un bon tiers, passé au tamis et légèrement monté au beurre.

Carpe au Bleu. — La traiter selon la méthode indiquée. (Voir *Cuisson des Poissons.*)

Si la carpe est servie chaude, envoyer en même temps une saucière de beurre fondu ; si elle est servie froide, l'accompagner d'une sauce Ravigote à l'huile.

Carpes à la Canotière. — Prendre de petites carpes de 400 à 500 grammes ; les emplir de farce à poissons *B* et les ciseler.

Les coucher sur un plat beurré saupoudré d'échalotes hachées ; assaisonner ; les entourer de tout petits champignons crus tournés, et les traiter selon la méthode dite « à la Bercy ».

Quelques minutes avant que la cuisson soit au point, les saupoudrer de chapelure fine et arroser de beurre fondu pour former un léger gratin.

Au moment de servir, les entourer de petites écrevisses cuites au court-bouillon sans être troussées, et de petits goujons panés en manchons et frits. Border le plat de détails fantaisistes en feuilletage cuit à blanc.

Carpe à la Chambord. — Choisir une carpe de l'espèce dite « carpe miroir ». L'emplir de farce fine de poisson additionnée de 250 grammes de laitances passées au tamis et 125 grammes de champignons crus, hachés, au kilo de farce. La recoudre, enlever la peau sur le milieu du corps, et des deux côtés ; la piquer ou la clouter aux truffes. Ou bien : masquer de farce la partie mise à nu, et simuler les écailles avec des croissants en truffes.

La placer sur la grille de la poissonnière et la braiser sur fonds d'aromates avec mouillement, aux deux tiers de la hauteur du poisson, de vin rouge et de fonds de poisson, dans les propor-

tions de deux tiers de vin et un tiers de fonds. — Faire glacer au dernier moment.

Dresser la pièce sur un fond en riz pour l'exhausser légèrement, et l'entourer de : 10 quenelles en farce truffée moulées à la cuiller ; 4 quenelles ovales décorées ; 20 truffes tournées en olives et glacées ; 10 goujons panés en manchons et frits ; 10 escalopes de laitances panées à l'anglaise ou préparées à la Villeroy ; 10 petits champignons cannelés ; 10 écrevisses moyennes troussées.

Décorer la pièce de hatelets composés avec des éléments de la garniture.

— Sauce Génevoise tirée du fonds de braisage réduit.

Carpe à la Juive *A* (*Mode Israélite*). — Détailler en tronçons d'un centimètre d'épaisseur des carpes de grosseur moyenne. Marquer ces tronçons en turbotière avec : 150 grammes d'oignons et 50 grammes d'échalotes hachés passés à blanc dans 2 décilitres d'huile. Saupoudrer de 70 grammes de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller d'un litre de vin blanc et d'autant de fonds de poisson ou d'eau.

Assaisonner et relever d'une pointe de Cayenne ; ajouter 20 grammes d'ail broyé, un bouquet garni, 2 décilitres d'huile et faire partir en ébullition. — Cuire doucement pendant 25 minutes.

Sortir ensuite les tronçons de la cuisson et les disposer sur un plat long de façon à reformer le poisson.

Réduire la cuisson des deux tiers ; la monter, hors du feu, avec 3 décilitres d'huile ; verser sur les Carpes et laisser prendre en gelée.

Saupoudrer de persil concassé au moment de servir.

Carpe à la Juive au Persil *B* (*Chârof*). — Procéder comme ci-dessus, en additionnant la cuisson des Carpes de 100 grammes de pluches de persil bien frais. En outre, saupoudrer abondamment les poissons de persil concassé, au moment de servir.

Carpe à la Juive à l'Orientale *C*. — Même traitement que pour les Carpes de la formule *A* ; mais ajouter à la cuisson, lorsqu'elle est réduite et montée à l'huile, une pincée de safran et 60 grammes d'amandes hachées. — Verser sur les poissons reformés sur le plat.

Carpe à la Juive aux Raisins *D*. (Carpe *Sis et Sauer*.) — Procéder selon la formule *A* pour la cuisson des Carpes. Ajouter à la cuisson, réduite et montée à l'huile : 30 grammes de sucre en

poudre, 1 demi-décilitre de vinaigre réduit, 80 grammes de raisins de Malaga épépinés, 100 grammes de Corinthe et de Smyrne, gonflés à l'eau tiède à l'avance.

Carpe à la Parisienne. — Choisir une grosse carpe ; l'emplir de farce ordinaire et la dépouiller des deux côtés sur les deux tiers du corps, laissant ainsi, au naturel, une partie vers la tête et une partie vers la queue.

Masquer de farce la partie mise à nu et décorer avec des croissants en truffes, gradués de façon à simuler des écailles.

Braiser sur fonds d'aromates avec deux tiers de Chablis, un tiers de fonds de poisson, et glacer au dernier moment.

Dresser la pièce sur un tampon bas en riz et l'entourer de : 12 croissants en farce de brochet à la crème, contisés aux truffes ; 12 champignons cannelés ; 12 petites truffes glacées.

Décorer de hatelets d'écrevisses.

— La sauce tirée du fonds de braisage, réduit, lié au Velouté de poisson, et additionnée d'huîtres pochées et ébarbées.

Carpe à la Polonaise. — Farcir la carpe et la marquer en cuisson avec : 50 grammes d'oignon et 25 grammes d'échalotes hachés ; bouquet garni ; 1 litre et demi de vin rouge et 1 demi-litre de fonds de poisson ; 100 grammes de pain d'épice coupé en gros dés. — Faire braiser doucement.

Sauce d'accompagnement : Faire dissoudre avec 1 décilitre de vinaigre 50 grammes de sucre cuit au caramel blond ; y ajouter le fonds de braisage passé au tamis avec les aromates et le pain d'épice qui assure la liaison : ce fonds réduit à 3 décilitres.

Monter avec 100 grammes de beurre ; relever d'une pointe de cayenne et compléter avec 50 grammes d'amandes, effilées et légèrement grillées.

Quenelles de carpe à la Morland. — Procéder exactement comme pour les quenelles de Brochet à la Morland, en remplaçant la farce de brochet par de la « farce mousseline » de Carpe.

Quenelles de Carpe à la Rabelais. — Foncer des moules à barquettes historiés, beurrés, avec de la farce de Carpe à la crème. Garnir le milieu d'un salpicon de champignons et truffes, lié à la sauce Béchamel soubisée à un tiers et réduite, et d'une escalope de laitance pochée. Recouvrir de farce et faire pocher pendant 20 minutes.

Egoutter et éponger les quenelles ; les dresser en turban sur un fond en pomme Duchesse coloré au four. Disposer dans le

centre une friture de petits goujons, montée en pyramide, avec bouquet de persil frit dessus, et entourer de grosses moules préparées à la Villeroy.

Accompagnement : Sauce Vin blanc au Vouvray, condimentée d'épluchures de champignons, additionnée d'un tiers de Soubise, liée de 6 jaunes d'œufs, montée avec 200 grammes de beurre au litre et relevée au Cayenne.

Filets de Carpe à la Royale. — Lever les filets de moyennes carpes ; les dépouiller ; les diviser en escalopes allongées et les pocher à couvert avec : aromates, deux tiers de vin de Chablis et un tiers de fonds de poisson.

Dresser en turban, avec une large lame de truffe, cannelée et glacée, sur chaque filet.

Disposer au milieu une garniture d'escalopes de laitances pochées au court-bouillon au vin blanc ; petits champignons cannelés ; truffes en olives.

Accompagnement : Sauce Normande, additionnée de la cuisson, passée à la mousseline et réduite.

LAITANCES DE CARPE

Les laitances de carpe se pochent généralement au court-bouillon ; mais il est préférable de les pocher pour ainsi dire à sec et à couvert, dans un plat à sauter beurré, simplement avec quelques gouttes de jus de citron et de cuisson de champignons.

Aspic de Laitances. — Pocher les laitances au vin blanc et les faire refroidir sous presse légère.

Chemiser de gelée blanche de poisson, un moule à douille historié ; le décorer avec pluches de cerfeuil, câpres, détails de cornichons ; disposer les laitances dedans, soit en les plaçant debout, soit par rangées d'escalopes alternées de Couches de gelée.

Dresser et servir selon le procédé général des Aspics.

Barquettes de Laitances. — Voir au *Chapitre des Hors-d'œuvre, Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Beignets de Laitances divers. — Voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Bordure de Laitances à la Mornay. — Disposer les laitances, pochées et escalopées, au milieu d'une petite bordure en

pomme Duchesse dressée sur un plat rond et colorée au four. Napper de sauce Mornay et faire glacer à four vif.

Bouchées de Laitances Monseigneur. — Voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Caisses de Laitances à la Nantua. — Pocher les laitances à l'eau salée; les détailler en escalopes épaisses et les dresser dans de petites caisses en porcelaine plissée, avec 2 queues d'écrevisses sur chacune. Finir d'emplir avec de la sauce Nantua et placer une belle lame de truffe sur chaque caisse.

Crème de Laitances. — Cuire les laitances au beurre; les passer au tamis fin ; mélanger la purée dans une quantité égale de Composition de Royale ordinaire à la crème.

Pocher cette composition dans de petites cassolettes en porcelaine ou en argent.

En augmentant de quelques jaunes d'œufs la composition de Royale, cette crème peut être pochée en timbales dans des moules à darioles. Etant démoulées, ces timbales sont nappées de sauce Béchamel fine et légère, mise au point avec du Beurre d'écrevisse.

Coquilles de Laitances à la Parisienne. — Napper le fond des coquilles d'un peu de sauce Vin blanc additionnée de truffe hachée. Disposer dedans les escalopes de laitances en les alternant de larges lames de champignons cuits; recouvrir de même sauce et faire glacer.

Laitances à la Maréchale. — Etant pochées et épongées, tremper les laitances dans du beurre fondu et les paner à l'anglaise. Les colorer au beurre clarifié et dresser sur serviette.

Accompagnement : Sauce Périgueux.

Laitances à la Meunière. — Après les avoir assaisonnées et farinées *à cru*, les traiter selon la méthode ordinaire.

Soufflés de Laitances (Petits). — *Composition pour 10 caisses ordinaires :* 250 grammes de laitances pochées comme il est dit à la Notice et passées au tamis fin. Additionner la purée de : 1 décilitre et demi de sauce Béchamel réduite, 3 jaunes et 4 blancs montés en neige bien ferme.

Temps de cuisson au four de chaleur moyenne : 12 minutes.

Facultativement, cette composition peut s'additionner d'un peu de truffe hachée.

ESTURGEON

C'est un poisson à chair ferme, sans grande saveur et qui ne se sert guère que braisé, en fricandeaux, en grenadins, etc.

Fricandeau d'Esturgeon. — Il se traite exactement comme le fricandeau ordinaire et peut s'accompagner de toutes les garnitures qui conviennent à celui-ci; ainsi que de garnitures d'olives noires, d'olives vertes farcies, etc.

Esturgeon à la Normande. — On emploie pour cela les plus petits esturgeons pêchés sur les côtes de janvier à mars.

Après avoir écaillé et vidé le poisson, sectionner l'épine dorsale par l'ouverture du ventre pour en éviter la déformation, et le braiser au court-bouillon au vin blanc.

Le dépouiller au dernier moment et le glacer avec le fonds de braisage passé et réduit.

Dresser; entourer d'une garniture à la Normande et servir à part une sauce Normande.

Esturgeon en Tortue. — L'apprêter en fricandeau; le piquer de filets d'anchois et le braiser sur fonds d'aromates.

Accompagnement : Garniture et sauce Tortue.

FÉRA

Poisson des lacs Alpins, principalement du lac Léman, ayant une certaine analogie avec l'Alose.

On le traite de préférence en filets, et il admet les modes d'apprêt suivants : à l'*Anglaise*, au *Gratin*, à l'*Hôtelière*, à la *Meunière*, etc.

GOUJON

Est principalement traité par la friture; cependant, on le prépare aussi « à la Meunière », après l'avoir assaisonné et fariné. Dans ce cas on l'arrose de Beurre noisette au moment de le servir.

La condition essentielle de son apprêt est d'être tenu bien rissolé et croquant.

On l'emploie aussi comme élément de garniture, après l'avoir fariné, pané à l'anglaise en manchon, et frit.

LAMPROIE

La lamproie est plus fine de chair et plus grasse que l'anguille ; toutes les préparations de celle-ci lui sont applicables. On doit l'échauder pour la débarrasser de son enveloppe visqueuse et la faire dégorger soigneusement ensuite.

Nous donnerons simplement, en ce qui la concerne, l'originale formule suivante :

Lamproie à la Solognote. — Piler 100 grammes de pignolis en y ajoutant, petit à petit, 3 cuillerées à soupe de vinaigre. Limoner la lamproie ; la diviser en tronçons de 15 centimètres ; l'assaisonner de sel et de poivre et la faire mariner avec les pignolis, 2 feuilles de laurier et 2 brindilles de serpolet. Laisser mariner pendant 6 heures, en retournant fréquemment les morceaux.

Passer au beurre 500 grammes de mousserons ; ajouter les tronçons de lamproie pour les raidir ; les débarrasser avec la marinade et laisser refroidir.

Enfermer ensuite le tout dans une enveloppe de pâte, faite de farine détrempée à l'eau tiède ; envelopper d'un papier huilé, et placer sur l'âtre. Couvrir de cendres chaudes et cuire pendant 1 heure et demie, en renouvelant fréquemment la cendre. Au moment de servir brosser le pâté, dont la croûte est brisée au dernier moment.

La cuisson peut, naturellement, se faire au four.

LAVARET

Poisson des lacs Savoisiens et Suisses, auquel sont applicables les préparations de la Féra.

LOTTE

Par elle-même, la lotte n'a que la valeur d'un poisson très ordinaire, et elle n'acquiert son haut mérite que par son foie. Celui-ci se traite comme les laitances en observant, toutefois, que son pochage est un peu plus long.

OMBRE-CHEVALIER

Poisson de la famille du Saumon qui, culinairement, se traite comme la truite.

Lorsqu'il est gros, les formules indiquées pour la Truite Saumonée lui sont applicables ; mais on l'emploie surtout quand il est est petit, et du poids de 150 à 200 grammes.

La pêche de l'Ombre-Chevalier se trouve localisée dans quelques contrées lacustres comme l'Ecosse et la Suisse ; elle ne dure guère que deux mois chaque année. En plus, comme ce poisson perd beaucoup de ses qualités par le transport, il s'ensuit qu'il est extrêmement rare sur les marchés.

C'est un poisson d'une grande finesse de chair, susceptible de rivaliser avec les meilleures truites de rivière, dont il peut, d'ailleurs, recevoir toutes les préparations.

En Angleterre, on l'emploie pour le « Potted-Char » dont voici la formule :

Potted-Char. — Pocher les poissons dans une Mirepoix au vin blanc, et les laisser complètement refroidir dans la cuisson. Après quoi, les égoutter, retirer la peau, détacher les filets et bien en enlever toute les arêtes. Ranger ces filets dans un pot spécial en terre ; les couvrir entièrement de beurre clarifié et les mettre à four doux pendant un quart d'heure.

Laisser refroidir jusqu'au lendemain ; puis, ajouter encore du beurre clarifié, de façon à ce qu'il y en ait une épaisseur de 8 millimètres sur les filets. Tenir dans un endroit bien frais.

PERCHE

Les petites se font généralement frire.

Les moyennes se traitent à la Meunière, ou constituent un élément des Matelotes panachées.

Les très grosses se farcissent et s'apprêtent comme l'alose.

ROTHEL ou RUTHEL

Par la forme, ce poisson ressemble à un gros éperlan, mais sa finesse de chair dépasse celle de tous les poissons connus ; même celle de la Truite de montagne. C'est une variété de l'Ombre-chevalier.

Il ne se trouve que dans le lac de Zug, en Suisse, où il vit à de grandes profondeurs, et il ne se pêche que pendant les mois de novembre et décembre, époque à laquelle il remonte à la surface.

SAUMON

(Proportions pour 1 service : 1 kilo.)

Les pièces de saumon entières et les darnes sont le plus généralement traitées par le Court-bouillon au vinaigre, mouillées à froid, couvertes d'une serviette, et portées doucement à l'ébullition ; sauf en quelques cas spéciaux, comme il a été expliqué aux articles sur les Cuissons de poissons. La cuisson se fait ensuite sur le côté du feu et sans ébullition.

L'accompagnement du Saumon court-bouillonné comporte généralement deux sauces. Celles qui lui conviennent le mieux sont les sauces : Anchois, Câpres, Crevettes, Génevoise, Hollandaise, Homard, aux Huîtres, Mousseline, Nantua, Noisette, Ravigote et Vénitienne.

Le Saumon Crimped admet les mêmes sauces.

En Angleterre, le saumon est toujours accompagné de concombres en tranches, au naturel ou en salade. Lorsque le poisson est servi froid, les concombres sont employés pour le décorer.

Cadgery de Saumon. — Préparer : 600 grammes de saumon cuit, débarrassé de toutes peaux et arêtes et effeuillé ; 600 grammes de riz Pilaw bien cuit, lié avec 6 décilitres de sauce Béchamel au currie ; 6 œufs durs coupés en dés.

Dresser en timbale, en alternant les éléments ; et couvrir de la même sauce.

Nota. — Le Cadgery se prépare également à sec, c'est-à-dire sans addition de sauce Béchamel dans le riz.

Coquilles de Saumon. — Ces coquilles se font, selon les cas, à la sauce Mornay ou à la sauce Vin blanc et, dans un cas comme dans l'autre, elles doivent être glacées.

Côtelettes de Saumon *A.* — *Composition de l'appareil :* 500 grammes de chair de saumon cuite : 300 grammes de champignons ; 150 grammes de queues de crevettes ; 50 grammes de truffes : le tout détaillé en salpicon, lié avec 2 décilitres et demi de sauce Béchamel réduite et 3 jaunes d'œufs.

Étaler sur plaque pour faire refroidir ; diviser ensuite en parties du poids de 70 grammes ; façonner en forme de côtelettes ; paner à l'anglaise et frire au moment.

Dresser sur surviette, avec persil frit, et papilloter.

— L'accompagnement de ces côtelettes varie, selon les cas.

Côtelettes de Saumon *B.* — Procéder comme pour les « Côtelettes de brochet à la Soubise », en remplaçant la farce de brochet par une farce Mousseline de saumon.

Côtelettes de Saumon à la d'Artois. — Détailler un filet de saumon en escalopes du poids de 100 à 110 grammes ; parer ces escalopes en forme de côtelettes ; les masquer d'un côté d'une couche de farce de merlan un peu ferme, humecter de blanc d'œuf la surface de la farce et décorer aux truffes.

Ranger en sautoir contenant du beurre clarifié bien chaud ; continuer et compléter la cuisson au four, et dresser avec précaution.

Accompagnement : Sauce aux Huîtres.

Côtelettes de Saumon à l'Italienne. — Préparer les escalopes et les côtelettes comme ci-dessus ; les enrober de purée de champignons très serrée ; et les paner deux fois, à l'œuf et à la mie de pain additionnée d'un tiers de Parmesan râpé.

Faire frire au moment, à friture neuve bien chaude.

Accompagnement : Sauce Anchois.

Coulibiac de Saumon *A.* — *Éléments :* Environ 1 kilo de pâte à brioche commune, sans sucre, tenue un peu ferme ;

650 grammes de saumon, détaillé en petites escalopes qui seront raidies au beurre et refroidies ;

75 grammes de champignons et 1 oignon moyen, hachés, passés au beurre et refroidis ;

200 grammes de kache de semoule, ou le même poids de riz cuit au Consommé ;

2 œufs durs hachés, blancs et jaunes ;

500 grammes de Vésiga cuit, pour lequel il faut 90 grammes de Vésiga sec. Ce Vésiga doit être trempé à l'eau froide pendant 5 heures au moins ; cuit ensuite pendant 3 heures et demie avec du Consommé blanc, ou simplement à l'eau, et haché grossièrement.

Préparation : Abaisser la pâte à brioche en rectangle de 32 à 35 centimètres de long sur 18 à 20 centimètres de large ; garnir le milieu, tout comme un « pantin », et par lits superposés avec : le kache ou le riz ; les escalopes de saumon ; le Vésiga haché ; les œufs, champignons et oignons ; terminer par une couche de kache.

Mouiller légèrement les bords de l'abaisse ; ramener la pâte des deux côtés, ainsi que celle des extrémités, sur le centre de la gar-

niture; souder, et placer le coulibiac, ainsi formé, sur une plaque en le retournant pour que la soudure se trouve en dessous.

Laisser fermenter la pâte pendant 25 minutes dans un endroit tempéré.

Finalement, enduire le coulibiac de beurre fondu appliqué avec un pinceau; saupoudrer la surface de chapelure fine; ménager une ouverture dessus pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson, et mettre au four de bonne chaleur moyenne provenant surtout de l'âtre.

Temps de cuisson : 45 minutes environ.

En sortant le Coulibiac du four, introduire dedans du beurre frais fondu.

Vésiga (Note sur le).

Le Vésiga ou moelle épinière de l'esturgeon, n'est usité que pour certaines préparations de la cuisine russe. On le trouve dans le commerce, sous forme de ruban gélatineux dont la matière semble analogue à la colle de poisson, et son prix est de 25 francs le kilo environ.

Des expériences que nous avons faites relativement à son poids après trempage, cuisson, etc., il résulte que :

1° Le temps de trempage à l'eau froide du Vésiga, pour obtenir son gonflement normal, est de 5 heures.

2° Au bout de ce temps, il a augmenté un peu plus de cinq fois de volume. Si on le laisse tremper plus longtemps, son poids augmente encore; mais il suffit de 5 heures.

3° Le poids de 10 grammes de Vésiga sec est, en conséquence, de 52 à 55 grammes, après le trempage.

4° La quantité de liquide pour cuire 50 grammes de Vésiga sec, qui, après trempage, représente un poids de 260 à 270 grammes, est de 3 litres et demi. La cuisson doit se faire très lentement et à couvert.

5° Le temps de cuisson pour les morceaux les moins larges est de 3 heures et demie, et de 4 heures et demie pour les plus larges.

Coulibiac de Saumon *B.* — Préparer les mêmes éléments que pour le coulibiac *A* ; mais remplacer la pâte à brioche par des rognures de feuilletage.

Abaisser ces rognures en circonférence ayant 28 à 30 centi-

mètres de diamètre ; disposer la garniture sur une moitié de l'abaisse en laissant 2 centimètres et demi de pâte sur les bords ; mouiller légèrement, ramener l'autre moitié de l'abaisse sur la garniture, de façon à enfermer celle-ci et à former un chausson ; plier les bords de l'abaisse en bourrelet et mettre le coulibiac sur une plaque. On peut aussi placer l'abaisse sur la plaque d'abord, et la garnir ensuite.

Dorer, rayer, faire une ouverture pour l'échappement de la vapeur, et cuire à four de bonne chaleur moyenne pendant 40 minutes. En sortant le coulibiac du four, introduire dedans du beurre frais fondu.

Petits Coulibiacs de Saumon. — Détailler de la pâte à brioche commune et ferme, ou des rognures de feuilletage, en abaisses cannelées de 12 centimètres de diamètre. Garnir chacune de ces abaisses avec une escalope de saumon et les éléments indiqués pour le Coulibiac *A* ; les fermer en pâté russe, c'est-à-dire avec la soudure en haut et au milieu.

Si les coulibiacs sont en pâte à brioche, laisser fermenter la pâte pendant un quart d'heure et procéder comme à la formule *A*.

S'ils sont en rognures de feuilletage, les dorer.

Cuire les uns ou les autres au four de chaleur moyenne, en comptant 18 minutes pour la cuisson.

Darne de Saumon à la Chambord. — Marquer la darne en cuisson sur fonds d'aromates ; mouiller aux deux tiers de sa hauteur avec deux tiers de vin rouge et un tiers de fonds de poisson ; faire braiser doucement et glacer au dernier moment.

Dresser, et entourer la darne d'une garniture à la Chambord. (Voir *Carpe*.)

— Sauce Genevoise, tirée du fonds de braisage réduit.

Darne de Saumon à la Danoise. — Pocher la darne à l'eau de sel ; l'accompagner de pommes de terre à l'anglaise et d'une sauce blanche « dite Bâtarde » finie au Beurre d'anchois.

Darne de Saumon à la Daumont. — Pocher la darne au court-bouillon au vin blanc préparé à l'avance.

Dresser avec garniture de : Champignons moyens étuvés au beurre et garnis de petites queues d'écrevisses liées à la sauce Nantua ; petites quenelles rondes en farce mousseline de poisson, décorées aux truffes ; escalopes de laitances, panées à l'anglaise et frites au moment.

— Sauce Nantua à part.

Darne de Saumon à la Dieppoise. — Pocher la darne au court-bouillon au vin blanc. — Garniture et sauce Dieppoise. — Pommes de terre à l'anglaise à part.

Darne de Saumon à l'Écossaise. — Pocher la darne au court-bouillon au vin blanc.

Accompagnement : Sauce Hollandaise additionnée, au litre, d'un décilitre de brunoise tombée au beurre.

Darne de Saumon à la Lucullus. — Dépouiller la darne sur l'un des côtés; la piquer aux truffes et la braiser au Champagne sur fonds d'aromates.

Garniture autour de la darne : Petites bouchées garnies de queues d'écrevisses; petites cassolettes de laitances ; petites mousselines d'huîtres, pochées en moules à darioles.

Sauce à part : Le fonds de braisage de la darne, passé, réduit, et monté avec moitié beurre ordinaire et moitié Beurre d'écrevisse.

Darne de Saumon à la Nesselrode. — Après avoir retiré l'arête centrale et toutes les arêtes de l'intérieur, farcir la darne avec une Mousse crue de homard raffermie avec un peu de farce de brochet.

Foncer un moule à pâté rond uni, bien beurré, avec une mince abaisse de pâte à l'eau chaude, préparée à l'avance et tenue bien ferme. Tapisser l'intérieur du pâté de minces bardes de lard ; placer la darne dedans et debout ; fermer le pâté avec une abaisse de même pâte ; faire une ouverture et cuire à four très chaud.

En sortant le pâté du four, le retourner sens dessus dessous pour faire égoutter le lard fondu et le liquide qui se trouvent dedans, mais sans le démouler. Le faire glisser ensuite sur le plat de service et enlever le moule. — La croûte n'est brisée que dans la salle à manger.

— Servir à part une sauce à l'Américaine, obtenue avec les débris du homard dont la chair a été employée pour préparer la Mousse, finie à la crème, additionnée d'huîtres fines ébarbées et pochées au dernier moment.

Darne de Saumon à la Régence. — Braiser la darne au vin blanc, selon la méthode ordinaire.

Garniture : Quenelles en farce de merlan au Beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller ; huîtres pochées et ébarbées ; petits champignons bien blancs ; escalopes de laitances pochées.

— Sauce Normande finie à l'essence de truffes.

Darne de Saumon à la Royale. — Braiser la darne au vin de Sauternes, sur fonds d'aromates.

Garniture : Bouquets de queues d'écrevisses ; petites quenelles en farce mousseline de poisson ; petits champignons ; truffes en petites olives ; pommes de terre levées à la grosse cuiller ronde et cuites à l'anglaise.

— Sauce Normande à part.

Darne de Saumon à la Valois. — Pocher la darne dans un court-bouillon au vin blanc.

Garniture : Pommes de terre levées à la cuiller, ou tournées en forme d'olives et cuites à l'eau salée ; escalopes de laitances pochées ; écrevisses troussées cuites au court-bouillon.

— Sauce Valois à part.

Escalopes de Saumon. — Genre de préparation très pratique pour le service des tables d'hôte.

Lever les filets d'un saumon moyen ; les partager en deux dans la longueur et les dépouiller. Partager ensuite ces demi-filets transversalement, en escalopes du poids de 100 grammes. Les parer en ovales ; les ranger sur plat beurré ; assaisonner ; et les pocher avec fumet de poisson et vin blanc ou rouge, selon leur traitement final.

Ces escalopes admettent les mêmes garnitures que les Filets de Soles ou de Barbue.

Escalopes de Saumon à l'Indienne. — Ranger les escalopes, assaisonnées, dans un plat grassement beurré ; les pocher à sec.

Dresser en couronne ; masquer d'une sauce Currie et servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

Saumon Grillé. — Tailler des darnes sur un saumon moyen, autant que possible, et d'épaisseur convenable pour leur donner un poids moyen de 200 grammes. Assaisonner ; arroser d'huile ; faire griller à feu vif d'abord et à feu modéré ensuite.

Accompagnement : Beurre à la maître-d'hôtel ou Beurre d'anchois.

Saumon à la Meunière. — Détailler le saumon en tranches pas trop épaisses, assaisonner celles-ci, les saupoudrer légèrement de farine et les cuire à la poêle avec du beurre clarifié brûlant. Il importe que le saumon soit saisi et que la cuisson soit rapide. On peut le servir, à volonté, sous l'une des deux formes indiquées à l'article « Cuisson des poissons à la Meunière ».

Mousses et Mousselines. — Nous avons dit, à la « Série des préparations préliminaires » des Poissons, que les Mousses et Mousselines comportaient la même farce de base ; que les Mousses se faisaient en moules à Bavarois ou à bordures, historiés ou non, et que les Mousselines, qui représentent un élément de détail, se moulaient à la cuiller.

On peut aussi les coucher à la poche, en forme de meringues de la grosseur d'un œuf.

Généralement, on décore les Mousselines d'une mince escalope du poisson dont elles dérivent, laquelle est fixée dessus avec un peu de blanc d'œuf.

Lorsqu'il s'agit de poissons de petite taille, comme les éperlans, on remplace l'escalope par une paupiette.

Pour le pochage des Mousses et Mousselines, voir les explications données à l'article signalé.

Mousselines de Saumon Alexandra. — Mouler les Mousselines à la cuiller et les déposer au fur et à mesure dans un sautoir beurré.

Placer sur chacune une escalope de saumon ovale et très mince ; les pocher, les égoutter ensuite sur un linge et les dresser en couronne sur le plat de service, avec une lame de truffe sur chaque escalope.

Napper de sauce Mornay ; faire glacer et, en les sortant du four, disposer au milieu une garniture de petits pois très fins, ou de pointes d'asperges, liés au beurre.

Mousselines de Saumon à la Tosca. — Additionner la farce-mousseline de 50 grammes de Crème d'écrevisse par livre de farce.

Les mouler à la cuiller ; pocher ; égoutter et dresser en couronne comme ci-dessus.

Garnir ensuite chaque Mousseline d'une escalope de laitance cuite au Beurre noisette ; de 4 queues d'écrevisses coupées en deux dans la longueur et d'une lame de truffe à chaque bout.

Napper d'une sauce Mornay légère, finie au Beurre d'écrevisse, et faire glacer vivement.

Observation.

En dehors de ces deux formules, on peut encore appliquer aux Mousselines de saumon toutes les garnitures qui conviennent aux filets de soles.

Les garnitures de purées de légumes de primeurs leur conviennent aussi très bien, et il y a là une très grande source de variations.

Saumon à la Régence (*Grosse pièce*). — Garnir le saumon de farce de merlan truffée et le braiser au Sauternes, sur fonds d'aromates.

Le dresser sur un plat bordé d'une guirlande en appareil à pomme Marquise, simplement séchée au four, et l'entourer d'une garniture à la Régence, disposée en bouquets.

Piquer sur la pièce 3 hâtelets composés de : écrevisse troussée, grosse quenelle ronde décorée et truffe.

— Sauce Régence *A*.

Saumon à la Rothschild (*Grosse pièce*). — Farcir le saumon; le dépouiller ; le masquer de farce et le décorer en entier avec des croissants en truffe de grandeurs graduées, pour imiter les écailles. Braiser au Champagne sur fonds d'aromates.

Dresser, et entourer de : quenelles en forme de croissants, en farce de sole à la crème, contisées aux truffes; champignons cannelés ; grosses truffes glacées; éperlans panés en manchons et frits; écrevisses, en buisson, troussées.

— Sauce aux Huîtres additionnée du fonds de braisage réduit.

SAUMON FROID

Autant qu'il est possible, le saumon, destiné à être servi froid, doit être cuit entier ou en gros tronçons, et refroidi dans le court-bouillon. — Les tranches, qui sont cuites séparément, peuvent être plus correctes, plus faciles à présenter sous une forme avantageuse, mais la chair est plus sèche que celle du saumon cuit en entier ou en tronçons. Aussi, avec les grosses pièces de saumon froid, gagne-t-on en qualité ce que l'on perd en correction.

Pour le dressage du saumon froid, on peut enlever la peau pour mettre les chairs à nu et le décorer plus aisément ; mais le vrai gourmet préférera toujours qu'il lui soit présenté couvert de sa robe argentée.

Pour le décor du saumon froid, on utilise des détails de concombres, des filets d'anchois, câpres, tranches de tomates, pluches de cerfeuil et de persil, feuilles d'estragon, corail de homard, etc.

Nous conseillons d'écarter rigoureusement tout décor au beurre ramolli, coloré ou non, exécuté à la poche munie d'une douille cannelée. Outre que ce genre de décor n'a rien d'artistique, ce beurre se marie mal, dans l'assiette du convive, avec les sauces froides et la chair de saumon. Le Beurre de Montpellier, qui est

une véritable sauce froide, est le seul qui convienne au saumon froid.

On peut accompagner le saumon froid de toutes sauces froides, ainsi que de Salades de légumes.

Servi à l'anglaise, l'accompagnement comporte toujours une salade de concombres.

Parmi les garnitures qui conviennent le mieux au saumon froid, nous citerons : les petites tomates, pelées, vidées et garnies d'une salade quelconque ; les œufs durs farcis, soit entiers, soit par demis ou par quartiers ; les barquettes, tartelettes et cassolettes faites en concombre ou en betterave, blanchies presque jusqu'à cuisson complète, et garnies d'une purée de thon, de sardines, d'anchois, etc. ; les petits aspics de crevettes ou de queues d'écrevisses, de petites escalopes de homard, etc.

Saumon froid, ou Darne froide en Belle-vue. — Dépouiller la pièce ; la poser d'aplomb sur la partie du ventre, et la décorer avec détails de truffes et de blanc d'œuf poché, feuilles d'estragon, pluches de cerfeuil, etc.

Napper les détails du décor avec un peu de gelée fondue, pour bien les fixer ; puis arroser la pièce à plusieurs reprises avec de la gelée blanche de poisson, simplement fondue ; de façon à la couvrir d'une sorte de voile transparent. La placer ensuite dans un ustensile en cristal dont la forme se rapproche de celle du saumon ou de la darne ; remplir cet ustensile, jusqu'aux bords, de gelée fondue et bien claire.

Pour servir : Incruster l'ustensile dans un bloc de glace vive, très claire, posé sur le plat de service.

Ou bien, poser l'ustensile à même sur le plat et l'entourer de glace en neige.

Saumon froid, ou Darne au Beurre de Montpellier. — Dépouiller la pièce ; la masquer de Beurre de Montpellier et la décorer avec des croissants en truffe de grandeurs graduées, de façon à imiter des écailles. Lustrer, en arrosant à plusieurs reprises, avec de la gelée de poisson blanche, fondue.

Dresser sur un tampon bas ; entourer d'une bordure de demi-œufs durs, posés debout, et le jaune au dehors. Croûtonner les bords du plat avec du Beurre de Montpellier raffermi sur glace.

Saumon froid, ou Darne froide au Chambertin. — Pocher saumon ou darne dans un court-bouillon composé de moi-

tié fumet de poisson très clair et moitié vin de Chambertin. Laisser refroidir ; puis, préparer une gelée avec le court-bouillon.

Dépouiller la pièce ; décorer et napper de gelée comme il est indiqué au « Saumon en Belle-vue ».

Dresser de même dans un ustensile en cristal et emplir celui-ci avec la gelée apprêtée.

— Servir sur bloc de glace, ou avec de la glace en neige autour de l'ustensile.

Côtelettes froides de Saumon. — *A.* — Parer en forme de côtelettes de toutes petites escalopes de saumon ; les pocher doucement, en plat beurré, avec vin blanc et jus de citron ; laisser refroidir sous presse légère ; chaudfroiter et glacer à la gelée.

Dresser les côtelettes le long d'une salade de légumes, liée à la Mayonnaise et dressée en pyramide.

— Servir une sauce Mayonnaise à part.

B. — Beurrer grassement des moules en fer-blanc ayant la forme de petites côtelettes ; les foncer chacun avec une tranche de saumon bien rouge, aplatie très mince, et dépassant d'un centimètre et demi les bords des moules.

Remplir l'intérieur avec les parures bien assaisonnées ; ramener les extrémités de la tranche de saumon, de façon à enfermer ces parures ; ranger sur plaque et pocher, à four doux, à sec, ou à la vapeur.

Démouler sur un plafond ; laisser refroidir ; napper à la gelée blanche et décorer, soit avec un petit pois, pluche de cerfeuil, point de corail, etc — En un mot, décor sobre et net.

Dresser le long d'une salade de légumes liée à la Mayonnaise, disposée en pyramide et surmontée d'un hâtelet. Ou bien, dresser les côtelettes en couronne dans un ustensile plat et peu profond, en cristal ou en argent ; les recouvrir de gelée fine, fondue et froide. Ces côtelettes qui servent surtout pour les soupers de bal, peuvent être également dressées sur une coupe ou sur un fond de plat en riz, en semoule, en corn-flour, ou en stéarine.

Quelle que soit la forme de dressage adoptée, on sert toujours, en même temps que ces côtelettes, une saucière de sauce froide.

C. — Procéder comme il est expliqué aux « Côtelettes de homard Arkangel », en remplaçant chair et Mousseline de homard par de la chair et de l'appareil Mousseline de saumon.

Mayonnaise de Saumon. — Garnir le fond d'un saladier avec de la laitue ciselée légèrement assaisonnée ; couvrir de saumon froid

effeuillé, sans peaux ni arêtes ; masquer de sauce Mayonnaise et décorer avec :

Filets d'anchois, câpres, olives dénoyautées, petits quartiers ou rondelles d'œufs durs, petits cœurs de laitue, bordure de minces rondelles de radis, etc.

Médaillons de Saumon. — Ces médaillons ont la même destination, dans les services, que les Côtelettes décrites ci-dessus.

Tailler sur un saumon des escalopes de 8 millimètres d'épaisseur ; les pocher à four doux sur plat beurré et refroidir sous presse légère. Les parer ensuite avec un emporte-pièce uni, ovale ou rond, selon la forme adoptée.

Les napper, soit avec de la Mayonnaise, ou l'une des sauces qui en dérivent, liée à la gelée ; soit avec une sauce Chaud-froid, blanche, rose ou verte. Les décorer ensuite selon le goût et lustrer à la gelée.

Pour le dressage, procéder comme pour les « Côtelettes froides de saumon ».

Mousse de Saumon. — Tant pour l'apprêt de la Mousse que pour son moulage, procéder selon les formules exposées dans la Série des *Appareils et Préparations divers*, *Chapitre des Garnitures.*

Mousselines de Saumon. — Préparer les Mousselines selon les procédés indiqués à la formule initiale. (Voir Série des *Appareils et Préparations divers*, *Chapitre des Garnitures.*)

Les disposer sur une couche de gelée solidifiée au fond d'un ustensile en argent ou en cristal, et les recouvrir de même gelée très limpide. Tenir au rafraîchissoir jusqu'au moment de servir.

Saumon froid, ou Darne froide à la Norvégienne. — Dépouiller la pièce ; la décorer et la glacer à la gelée blanche comme il est indiqué pour la « Darne en Belle-vue ». Faire prendre, dans le fond du plat de service, une couche de gelée bien claire et, sur cette gelée, placer un tampon en semoule, taillé de la forme voulue.

Dresser la pièce sur ce tampon et piquer sur le milieu une rangée de belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée.

Entourer d'une garniture de : petites timbales en concombres fortement blanchies, marinées et garnies en dôme d'une purée de saumon fumé ; demi-œufs durs glacés à la gelée ; toutes petites tomates, ou demi-tomates pelées, pressées dans un coin de torchon pour leur donner une forme ronde, piquées d'un fragment de queue de persil et décorées de feuilles en beurre vert poussées

au cornet; petites barquettes de betterave cuite, marinées et garnies de queues de crevettes liées à la sauce Mayonnaise.

— Envoyer une sauce Russe à part.

Saumon froid, ou Darne froide à la Parisienne. — Retirer la peau de façon à ce que la partie mise à nu forme un rectangle régulier, dont les extrémités soient à égale distance de la tête et de la queue du saumon. S'il s'agit d'une darne, le rectangle formé par la partie mise à nu doit comprendre les deux tiers de la surface.

Couvrir la partie mise à nu de sauce Mayonnaise liée à la gelée et laisser prendre.

Dresser ensuite la pièce sur un tampon bas, en riz ou en semoule, de même forme qu'elle, et border le rectangle saucé d'un cordon de Beurre de Montpellier, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Décorer le centre du rectangle avec des détails de corail; blanc et jaune d'œuf dur, hachés; pluches de cerfeuil, etc. Entourer la pièce d'une bordure de petits fonds d'artichauts, garnis en dôme d'une fine macédoine de légumes liée à la Mayonnaise collée.

— Servir à part une sauce Mayonnaise.

Saumon froid, ou Darne froide à la Riga. — Préparer saumon ou darne selon la méthode « à la Parisienne », et dresser de même sur un tampon bas en riz ou en semoule.

Entourer la pièce de : tronçons de concombres façonnés en timbales cannelées, blanchis fortement, marinés ensuite avec filet d'huile et jus de citron, et garnis de salade de légumes liée à la Mayonnaise; tartelettes garnies de même salade avec, sur chacune, un coffre d'écrevisse paré et farci de Mousse d'écrevisses; demi-œufs durs dentelés remplis de caviar.

Border le plat de croûtons de gelée très limpide.

Saumon froid, ou Darne froide à la Royale. — Le saumon ou la darne étant égouttés, enlever la peau sur l'un des côtés et masquer la partie mise à nu d'une couche de Mousse froide de saumon, en la faisant bomber légèrement sur le milieu de la pièce. Napper cette Mousse de sauce Mayonnaise liée à la gelée et laisser prendre.

Faire prendre dans le fond du plat de service une couche de gelée bien claire; dresser la pièce sur cette gelée et entourer saumon ou darne d'une guirlande en Beurre de Montpellier, poussée à la poche munie d'une moyenne douille cannelée.

Décorer le milieu de la pièce d'une belle fleur de lis en truffe et disposer, de chaque côté, une couronne royale faite avec des filets d'anchois.

Salade de Saumon. — Elle comprend les mêmes éléments que la Mayonnaise de saumon, sauf la Mayonnaise qui est remplacée par l'assaisonnement de la salade ordinaire.

Les éléments du décor se disposent directement sur le saumon.

STERLET

Nous croyons inutile de donner les formules concernant ce poisson, qui ne peut être utilisé qu'en Russie, c'est-à-dire sur les lieux de pêche, dans des conditions convenables.

Nous rappellerons seulement que ses œufs fournissent le Caviar le plus estimé et que sa moelle épinière, ainsi que celle de l'Esturgeon, fournissent le *Vésiga*, élément indispensable des Coulibiacs.

TANCHE

Le plus souvent, la tanche est utilisée comme élément de Matelotes.

On la traite aussi : au *Gratin*, à la *Meunière*, à la *Bercy*, etc.

TRUITES

Au point de vue culinaire, les truites se divisent en deux variétés bien distinctes qui sont : les grosses Truites, dont la truite saumonée est le type ; les petites Truites, ou Truites de rivière et de torrent.

Soit en froid, soit en chaud, la truite saumonée est susceptible de recevoir toutes les préparations du saumon. Toutefois, comme sa taille est plus exiguë, il est rare qu'elle soit détaillée en darnes; on la sert plutôt entière.

Les formules exposées ci-dessous la concernent particulièrement.

Truite saumonée à la Cambacérès. — Choisir de préférence une truite mâle; la nettoyer et en retirer les ouïes. Enlever ensuite la peau sur un des côtés, en en laissant à peu près

2 centimètres du côté de la tête et 5 centimètres du côté de la queue.

Piquer les chairs mises à nu avec truffe et rouge de carotte taillés en lardons ; puis, poser la truite sur le ventre, sur une serviette étalée et, à l'aide d'un couteau tranchant, détacher les deux filets, de chaque côté de l'arête, depuis la naissance de la tête jusqu'à la partie arrondie où commence la queue.

L'arête étant ainsi dégagée, la sectionner avec des ciseaux, aux deux extrémités, et l'enlever avec toutes les arêtes des côtés qui y sont adhérentes. Retirer alors les intestins qui étaient restés dans le poisson ; nettoyer l'intérieur de celui-ci ; assaisonner les filets intérieurement et garnir le milieu de farce Mousseline d'écrevisses crue. Rapprocher les deux filets, de façon à reformer la truite ; la couvrir de minces bardes de lard et la braiser au vin de Sauternes.

Lorsque la cuisson est à point, retirer les bardes ; glacer la truite ; la dresser sur le plat de service et l'entourer de bouquets alternés de : morilles sautées au beurre ; laitances à la meunière.

Servir à part une sauce Béchamel fine, additionnée du fonds de braisage de la truite, passé et réduit, et finie au Beurre d'écrevisse.

Coulibiacs de Truite. — Voir « Coulibiacs de saumon *A* et *B* ». — Les proportions des divers éléments, la préparation et la cuisson sont exactement les mêmes. Il y a simplement à substituer la chair de truite à celle de saumon

Même observation en ce qui concerne les petits Coulibiacs en pâte à brioche commune ou en rognures de feuilletage.

Mousselines de Truite Alexandra. — Procéder comme il est expliqué aux « Mousselines de saumon » de ce nom, en remplaçant le saumon par de la truite pour l'apprêt de la farce-mousseline, et l'escalope de saumon, à mettre sur chaque Mousseline, par une escalope de truite.

Mousselines de Truite à l'Helvétia ou Ondines rosées. — Les Mousselines étant moulées, pochées et dressées ; disposer à chaque bout une petite paupiette pochée, faite d'un demi-filet de petite truite ; placer une lame de truffe et 4 queues d'écrevisses sur chaque Mousseline ; napper d'une fine sauce Béchamel, finie au Beurre d'écrevisses et assez relevée.

Mousselines de Truite à la Tosca. — Procéder comme pour les « Mousselines de saumon » de ce nom, en substituant la

chair de la truite à celle du saumon pour l'apprêt de la farce-mousseline.

TRUITE SAUMONÉE FROIDE

Truite en Belle-vue. — Farcir la truite; la pocher dans un court-bouillon au vin blanc, en la plaçant sur le ventre, et la laisser refroidir dans sa cuisson.

Avec le court-bouillon, préparer une gelée bien limpide.

Dépouiller la truite; décorer les filets avec truffe, blanc d'œuf, pluches de cerfeuil, feuilles d'estragon, etc., et arroser de gelée pour fixer les détails du décor. La placer ensuite, sur le dos, dans un moule en forme de berceau, fortement chemisé de gelée; la caler avec des tronçons de carottes et l'entourer de gelée.

Lorsque cette gelée est prise, retirer les cales et finir d'emplir le moule.

Démouler au moment sur un tampon bas en riz ou en semoule et croûtonner le tour à la gelée.

— Servir en même temps une sauce Verte ou une sauce Mayonnaise.

Truite froide au Chambertin. — Pocher la truite dans un court-bouillon composé de moitié fumet de poisson et moitié vin de Chambertin.

Apprêter la gelée avec le court-bouillon; décorer la pièce comme pour « Belle-vue »; et la napper fortement de gelée, ou la mouler comme la Truite en Belle-vue.

Même dressage que ci-dessus.

Truite froide au Champagne. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le Chambertin par du Champagne.

Médaillons de truite à la Moderne. — Lever les filets de truite; les dépouiller, escaloper, aplatir légèrement, et les parer en ovales.

Les pocher avec vin blanc, jus de citron et beurre; faire refroidir sous presse légère; masquer ensuite la surface de Mousse froide d'écrevisse, et border chaque médaillon de points en Beurre de Montpellier faits à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Semer dans le centre une pincée de corail, truffe, et blanc d'œuf dur hachés.

Pour le dressage, procéder comme pour les Médaillons et Côtelettes froides de saumon.

Truite froide à la Norvégienne. — La truite étant pochée et bien froide, la dépouiller, décorer, et lustrer fortement à la gelée.

Faire prendre au fond du plat de service une couche de gelée bien claire ; sur cette gelée, poser un fond en riz taillé et dresser la truite dessus. Piquer sur celle-ci une rangée de belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée et l'entourer de : petites timbales en concombres fortement blanchies, marinées et garnies en dôme de purée de saumon fumé ; toutes petites tomates, ou demi-tomates pelées, pressées dans un coin de torchon pour leur donner une forme ronde, piquées d'un fragment de queue de persil et décorées de feuilles en beurre vert poussées au cornet ; petites barquettes en betterave cuite et marinées, garnies de salade de crevettes ; demi-œufs durs glacés à la gelée.

— Servir une sauce Russe à part.

Ondines aux Crevettes roses. — Avec de la Mousse de truite très fine, chemiser fortement des moules à œufs, à charnières, et garnir le milieu de queues de crevettes roses parées. Fermer les moules et laisser prendre.

Démouler ensuite les ondines ; les ranger dans un plat d'Entrée profond et disposer entre chacune quelques belles crevettes roses dont la queue sera décortiquée.

Couvrir le tout, petit à petit, d'excellente gelée mi-prise, en semant quelques pluches de cerfeuil entre chaque couche de gelée, et en observant que les ondines en doivent être entièrement recouvertes.

Truite Saumonée froide sur Mousse, pour déjeuners ou soupers. — Il s'agit ici de toute une série de préparations inédites de la truite ; préparations qui sont, à la fois, d'une grande finesse, d'un aspect agréable, et d'un service facile et propre.

Cuire au court-bouillon au vin blanc une truite d'un kilo 250 à 1 kilo 500, et la laisser refroidir dans le court-bouillon.

Ensuite, l'égoutter, retirer la tête et la queue et les tenir de côté.

Enlever entièrement la peau du poisson ; puis, détacher avec précaution les deux filets d'après l'arête et décorer chaque filet avec : feuilles d'estragon, pluches de cerfeuil, corail de homard, blanc d'œuf poché, etc.

Dresser ces filets adossés l'un à l'autre, à plat, sur une Mousse de tomates préparée dans un plat long spécial, en porcelaine blanche ou de couleur ; lequel doit avoir une profondeur de 4 à 5 centimètres.

Rapporter à leur place la tête et la queue ; recouvrir le tout de succulente gelée de poisson mi-prise et peu collée.

Laisser prendre cette gelée, et incruster le plat dans un bloc de glace vive, ou l'entourer de glace pilée.

Préparation de la Mousse de tomates.

Cette mousse, de même que celles qui sont indiquées ci-dessous, est un véritable Bavarois sans sucre. Son apprêt est presque le même que celui des Bavarois aux fruits, moins le sucre.

Préparer 250 grammes de chair de tomates, sans peaux ni pépins, et la hacher grossièrement.

La faire bien fondre avec 30 grammes de beurre, puis y ajouter 2 cuillerées de Velouté additionné de 2 feuilles de gélatine.

Passer à l'étamine et, lorsqu'il est presque froid, mélanger à cet appareil la moitié de son volume de crème, *à peine à moitié fouettée.*

Goûter, et relever au besoin la saveur par quelques gouttes de jus de citron. Si l'appareil était trop doux, y mettre le sel nécessaire et le relever légèrement au Cayenne.

Observation.

On remarquera qu'il est indiqué et souligné d'employer la crème à demi fouettée seulement.

Cette recommandation n'est pas particulière à la Mousse aux tomates ; elle s'applique à toutes les mousses, attendu que la crème entièrement fouettée rend ces préparations sèches et de saveur cotonneuse, tandis que, la crème n'étant qu'à demi fouettée, les Mousses sont onctueuses et fraîches au palais. Entre les deux méthodes, il n'y a pas de comparaison à établir pour la finesse.

Préparations diverses de la Truite, selon la formule ci-dessus.

Filets de truites décorés de queues d'écrevisses et feuilles d'estragon, dressés sur *Mousse d'Écrevisses.*

Filets de truites décorés d'escalopes de homard, corail et pluches de cerfeuil, dressés sur *Mousse de Homard au Paprika.*

Filets de truites décorés de queues de crevettes et de câpres, dressés sur *Mousse de Crevettes.*

Filets de truites décorés de lanières de pimentos disposés en grille, dressés sur *Mousse aux Piments doux.*

Filets de truites décorés de feuilles de cerfeuil et d'estragon avec bouquets de physalis autour des filets, dressés sur *Mousse aux Physalis.*

Filets de truites décorés de lanières de poivrons verts disposés en grille, dressés sur *Mousse aux Poivrons verts.*

Filets de truites décorés d'œufs durs et persil hachés, dressés sur *Mousse aux Herbes printanières.*

Filets de truites décorés de filets d'anchois, câpres, olives, dressés sur *Mousse au Volnay.*

Filets de truites décorés de filets d'anchois, câpres, olives, dressés sur *Mousse au Chambertin.*

Etc., etc.

Observation.

Pour la préparation des Mousses au Volnay, au Chambertin, ou à n'importe quel grand vin, l'appareil de base est fourni par le Velouté collé, auquel on ajoute le fonds de braisage de la truite, qui aura été mouillé avec ce vin, et réduit à 2 décilitres après la cuisson.

Les formules ci-dessus sont également applicables aux filets de Turbotins et de Soles.

TRUITES DE RIVIÈRE

Truites au Bleu. — Pour cette préparation, il est rigoureusement nécessaire d'avoir les truites vivantes.

Tenir prêt et bouillant, dans une bassine à bords bas, un court-bouillon fortement vinaigré.

Environ 10 minutes avant l'instant de les servir, sortir les truites de l'eau ; les étourdir par un coup sur la tête, les vider et les nettoyer rapidement ; puis, les projeter dans le liquide bouillant, où elles se recroquevillent immédiatement, tandis que leur chair se brise de toutes parts.

Il suffit de quelques minutes pour cuire des truites du poids moyen de 150 grammes.

Les égoutter, et les dresser immédiatement sur serviette avec persil frisé autour.

Accompagnement : Sauce Hollandaise ou beurre fondu.

NOTA. — Si ces truites sont servies froides, on les accompagne d'une sauce Ravigote à l'huile.

Truites farcies. — Emplir de fine farce de poisson truffée des truites du poids moyen d'une demi-livre. Les emballer dans des feuilles de papier huilé et les faire griller à feu doux ; ou les cuire au four, en les arrosant de beurre fondu.

Aussitôt cuites, les déballer et les dresser avec un demi-citron cannelé par truite.

— Servir à part une sauce Marinière.

Truites à la Gavarnie. — Envelopper de toutes petites truites d'une couche de Beurre à la maître-d'hôtel, puis les emballer chacune dans une papillote de papier huilé et les cuire au four sur le plat de service. Les servir dans les papillotes.

Accompagnement à part : Beurre noisette et pommes de terre à l'anglaise.

Truites à l'Hôtelière. — Paner les truites à l'anglaise, et les faire frire au moment.

Les dresser sur du Beurre maître-d'hôtel légèrement ramolli et additionné d'une petite cuillerée de Duxelles sèche par 100 grammes de beurre.

Border le plat de lames de citron cannelées.

Truites à la Hussarde. — Emplir des truites moyennes de farce de poisson, additionnée de 100 grammes d'oignon haché et cuit au beurre à l'avance, par livre de farce.

Les ranger dans une plaque beurrée, sur un lit d'oignons finement émincés et passés au beurre, à blanc ; ajouter 1 bouquet garni et, par 8 ou 10 truites, 100 grammes de beurre et 2 décilitres de Chablis. — Pocher à découvert, en arrosant fréquemment.

Dresser les truites ; passer au tamis le fonds de cuisson, oignon compris ; lier légèrement avec du Velouté de poisson, ou un peu de beurre manié ; monter au beurre, saucer les truites et faire glacer vivement.

Truites à la Mantoue. — Lever les filets de truites moyennes, sans les détacher d'après la tête, et supprimer l'arête au ras de la tête. Étaler sur chaque filet, et dans l'intérieur, une

couche de farce de poisson truffée ; reformer les truites et les maintenir par quelques tours de fil.

Les pocher sur fonds d'aromates, avec vin blanc et cuisson de champignons, à très court mouillement, en les arrosant souvent.

Les dresser, et les masquer d'une sauce Italienne maigre, additionnée de la cuisson passée et réduite.

Truites à la Meunière. — C'est l'apprêt type de la truite de rivière et de torrent. — Procéder selon les indications de la formule initiale. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière*.)

Truites à la Vauclusienne. — Préparer les truites selon la méthode « à la Meunière », en remplaçant le beurre par de l'huile.

Truites au Vin rouge. — Pour 10 truites du poids moyen de 125 grammes, préparer 1 litre de court-bouillon au vin rouge.

Pocher les truites pendant 10 minutes dans ce court-bouillon, et les dresser. Passer ; réduire le court-bouillon aux deux tiers ; le lier avec un beurre manié composé de 100 grammes de beurre et 25 grammes de farine ; saucer les truites et les glacer à la Salamandre.

WHITEBAIT ET NONATS

Le Whitebait de la Tamise, qui a une grande analogie avec le Nonat de la Méditerranée, est une énigme zoologique. En admettant, comme certains naturalistes le soutiennent, que ce n'est qu'un alevin, on ignore absolument quel poisson produit cet alevin.

Il est, en tous cas, l'élément d'une incomparable friture qui, à Londres, est généralement servie à titre de second poisson dans les dîners. Tout comme le Nonat, dont l'apprêt est exactement le même, il est d'une extrême fragilité et doit être préparé aussitôt pêché. On ne le sert que frit, et la friture doit être neuve et abondante.

Les Whitebait doivent être roulés d'abord dans une grande quantité de farine, mis ensuite sur un tamis spécial ou un panier à friture que l'on secoue pour faire tomber l'excédent de farine.

On les plonge alors dans la *friture fumante*, et par petites quantités à la fois. Il leur suffit d'être immergés une minute dans la friture fumante pour qu'ils en sortent croustillants.

Les égoutter aussitôt sur un linge ; les assaisonner de sel fin mélangé de Cayenne et les dresser sur serviette avec du persil frit bien vert.

SÉRIE DES POISSONS DE MER

PRÉPARATIONS HORS SÉRIE

Bouillabaisse à la Marseillaise. — Comme pour beaucoup d'apprêts culinaires, l'unité de vue et d'exécution est encore à se faire pour la Bouillabaisse. Nous croyons donc en exposer le véritable principe en adoptant, entre toutes, la méthode de notre ami Caillat.

Proportions pour 10 personnes : 2 kilos 500 de poissons.

Nomenclature des poissons usuels de la Bouillabaisse : Rascasse, Chapon, Saint-Pierre, Merlan de Palangre, Fiélas, Boudreuil, Rouquiers, Rougets, Langoustes.

Traitement : Couper les gros poissons en tronçons et laisser les petits entiers.

Réunir en casserole : 125 grammes d'oignons et 50 grammes de blanc de poireau haché ; 2 belles tomates pressées, pelées, et concassées ; 30 grammes d'ail broyé ; 15 grammes de persil concassé ; une forte pincée de safran ; 1 décilitre d'huile vierge ; une feuille de laurier ; une brindille de sarriette ; une pincée de sommités de fenouil ; et les *poissons à chair ferme.*

Les poissons à chair tendre, comme le Rouget et le Merlan, doivent être réservés, et ajoutés dans la Bouillabaisse quand elle a déjà 7 à 8 minutes d'ébullition.

Mouiller avec de l'eau, en quantité voulue pour que le poisson en soit juste couvert ; assaisonner de 8 grammes de sel et d'un gramme de poivre par litre de mouillement ; faire partir en ébullition et cuire à grand feu pendant 15 minutes.

Verser le bouillon de la Bouillabaisse sur des tranches de pain disposées dans un plat ; dresser les poissons sur un autre plat et les entourer avec les tronçons de langoustes ou de demi-petites langoustes, selon le genre employé.

Observation.

Le meilleur pain pour faire les tranches, est celui que, à Marseille, on

appelle « Marette », et il doit être frais. L'on ne fait jamais griller ni frire les tranches de pain pour la Bouillabaisse marseillaise.

Enfin, Caillat fait justement observer que l'emploi de poissons blancs, tels que le merlan, est rigoureusement nécessaire pour assurer la liaison de la Bouillabaisse.

Bouillabaisse à la Parisienne. — *Proportions pour 10 personnes :* 2 kilos 500 de poissons et 1 litre et demi de moules.

Nomenclature des poissons généralement employés : Rougets, Grondins, Soles, Vives, Merlans, petit Congre, Langoustes vivantes, et Moules comme élément auxiliaire.

Traitement : Passer dans 1 décilitre et demi d'huile, et sans laisser colorer, 150 grammes d'oignons et 70 grammes de blanc de poireau haché.

Mouiller d'un litre d'eau et de 6 décilitres de vin blanc ; assaisonner et condimenter avec : 16 grammes de sel ; 3 grammes de poivre ; une pincée de safran ; 1 bouquet garni ; 300 grammes de tomates pelées, pressés et concassées, ou l'équivalent en purée de tomate ; 30 grammes d'ail broyé. Faire partir en ébullition et cuire pendant 20 minutes.

On peut ; facultativement, ajouter dans ce court-bouillon les têtes de rougets, grondins et merlans, débarrassées des ouïes.

D'autre part ; réunir dans un sautoir les poissons et langoustes tronçonnés ; disposer dessus les moules bien nettoyées, saupoudrer le tout de 15 grammes de persil concassé ; ajouter 1 décilitre d'huile et le court-bouillon préparé, et cuire à grand feu pendant 15 minutes.

Au dernier moment, lier la Bouillabaisse avec 40 grammes de beurre manié avec 15 grammes de farine.

Dresser le poisson en timbale ; l'accompagner de tranches de pain Jocko, grillées au four, légèrement frottées d'ail, et imbibées de court-bouillon.

Bouillabaisse de Morue. — *Proportions pour 10 personnes :* 1 kilo 200 de morue, épaisse, blanche et bien dessalée.

Traitement : Faire revenir à blanc dans 1 décilitre et demi d'huile : 125 grammes d'oignons, 70 grammes de blanc de poireau et 25 grammes d'ail hachés.

Mouiller d'un litre trois quarts d'eau ; assaisonner de 15 grammes de sel, 2 grammes de poivre, une pincée de safran et ajouter 1 fort bouquet garni. Faire partir en ébullition ; ajouter dans le court-bouillon 4 grosses pommes de terre Hollande coupées

en rondelles épaisses, et laisser cuire pendant 12 à 15 minutes.

Ajouter alors la morue, coupée en gros carrés bien parés, et 1 décilitre d'huile; continuer la cuisson à feu vif jusqu'à ce que morue et pommes de terre soient bien à point.

Quelques secondes avant la fin de la cuisson, jeter dans le court-bouillon deux fortes pincées de persil concassé.

Dresser en timbale; servir en même temps des tranches de pain grillées, frottées d'ail et imbibées de court-bouillon.

ANCHOIS

L'anchois est généralement employé froid, comme Hors-d'œuvre, ou à titre de condiment dans différentes préparations. Il constitue cependant une excellente friture et il admet, en plus, les différents apprêts de la sardine.

BAR ou LOUP DE MER

Les gros bars se pochent à l'eau salée, et s'accompagnent des diverses sauces qui conviennent aux gros poissons.

Les petits sont traités par la friture, sautés à la Meunière, ou grillés avec accompagnement d'un beurre quelconque.

BARBUE

Servie entière, la Barbue peut être considérée comme le poisson suppléant du Turbotin.

Toutes les préparations indiquées pour le Turbotin lui sont applicables; de même que, si elle est préparée en filets, toutes les formules des Filets de soles peuvent être suivies.

En conséquence, voir *Turbotin* pour la Barbue traitée entière, et *Filets de Soles* pour la Barbue traitée en filets.

BLOATERS

Les Bloaters, ou Harengs fumés doux, constituent l'un des meilleurs éléments de « Breakfast », et même du « five o'clock tea ». On les fait simplement griller à feu doux.

Ces poissons, n'étant presque pas salés ni fumés, se conservent peu.

CABILLAUD ou MORUE FRAICHE

Le Cabillaud se cuit à l'eau salée et toutes les sauces qui conviennent au turbot lui sont applicables.

Cabillaud Crème gratin. — Procéder comme il est indiqué pour le Turbot au gratin. (Voir *Turbot*.)

Cabillaud à la Flamande. — Le détailler en tranches de 2 centimètres et demi d'épaisseur ; assaisonner de sel, poivre et muscade; ranger ces tranches dans un sautoir ou une plaque grassement beurrés et mouiller de vin blanc à hauteur. Ajouter : échalotes hachées et fines herbes; disposer sur les tranches des rondelles de citron, parées à vif, épépinées, et faire prendre l'ébullition. Pocher ensuite au four pendant 12 minutes environ.

Dresser les tranches sur un plat; lier la cuisson avec de la biscotte écrasée ; laisser bouillir pendant 5 minutes et verser sur les tranches.

Cabillaud Bouilli. — Le cabillaud bouilli se prépare, soit entier, soit en tronçons ou en darnes. Il est toujours accompagné de son foie, poché à l'eau salée et de pommes de terre bien farineuses, cuites à l'anglaise, au dernier moment.

On sert en même temps une sauce Hollandaise ou aux Huîtres; ou un Beurre fondu.

Cabillaud Grillé. — Le détailler en tranches de 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner ; saupoudrer de farine ; arroser copieusement de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud; garnir le dessus de tranches de citron et entourer de bouquets de persil.

Servir en même temps un Beurre maître d'hôtel, d'anchois, ou une sauce de Poissons grillés.

Cabillaud Frit. — Le détailler en tranches de 2 à 3 centimètres d'épaisseur; les assaisonner, paner à l'anglaise, et les faire frire le temps voulu pour que, vu leur épaisseur, l'intérieur des tranches soit bien atteint.

Dresser sur serviette avec persil frit et citrons. Servir en même temps, soit une sauce au Beurre, une sauce Tomate, ou une sauce Tartare.

Cabillaud à la Hollandaise. — Le pocher à l'eau salée et cuire en même temps des pommes de terres bien farineuses.

Au moment de dresser le poisson, égoutter ces pommes et les faire sécher dans la casserole, à couvert, en les remuant souvent.

Servir en même temps une saucière de beurre fin fondu.

Cabillaud à la Portugaise. — Détailler le cabillaud en darnes du poids de 250 grammes l'une. Les assaisonner de sel et de poivre ; les ranger dans un plat à sauter contenant, pour 5 darnes : 100 grammes de beurre ; 1 décilitre d'huile ; 100 grammes d'oignon haché revenu au beurre ; 1 petite gousse d'ail écrasée ; deux pincées de persil concassé ; 750 grammes de tomates pressées et concassées ; 400 grammes de riz aux trois quarts cuit à l'eau salée et 2 décilitres de vin blanc.

Couvrir la casserole ; faire partir à grand feu et cuire à couvert pendant 10 minutes.

Au bout de ce temps, découvrir l'ustensile pour la réduction ; laquelle doit se trouver à point en même temps que le poisson, dont la cuisson complète demande 18 minutes. Dresser les darnes sur un plat long et les couvrir avec la cuisson et la garniture.

CARRELET ou PLIE FRANCHE

Ce poisson peut recevoir certaines des préparations du Turbotin, mais il n'est que peu usité dans la grande cuisine. On le sert surtout frit ; cependant on lui applique aussi quelquefois les préparations suivantes :

Carrelet Grillé. — Après avoir ciselé les filets en croix, l'assaisonner, huiler abondamment et faire griller à feu doux.

Le servir sur un beurre quleconque, ou l'accompagner d'une sauce Saint-Malo.

Carrelet à la Meunière. — Détacher légèrement les filets d'après l'arête pour faciliter la cuisson et le traiter selon l'un des deux modes indiqués à l'article « Cuisson des poissons à la Meunière ».

Carrelet Rôti. — L'assaisonner, arroser d'huile, le poser sur une grille s'emboîtant dans la plaque, et le faire rôtir à four assez vif.

Servir une sauce Hachée en même temps.

CONGRE OU ANGUILLE DE MER

Hors son rôle d'élément de Bouillabaisse, ce poisson est peu usité dans la grande cuisine.

On peut l'apprêter : Cuit au court-bouillon, avec accompagnement d'une sauce quelconque.

En Filets ou en Aiguillettes à la Orly.

DORADE

La meilleure est celle qui porte, d'un œil à l'autre, une sorte de bourrelet nacré transparent.

Petite, elle est *grillée*, *frite*, ou apprêtée *à la Meunière*.

Grosse, elle est pochée au vin blanc ou au vin rouge, et accompagnée d'une sauce tirée de la réduction de son fonds de cuisson.

On la prépare aussi : à la *Bercy*, à la *Dieppoise*, à la *Rochelaise*, à la *Portugaise*, etc., et, en général, avec toutes garnitures de Soles. (Voir *Soles.*)

ÉPERLANS

A cause de leur petite taille, les éperlans ne se prêtent qu'à un nombre limité de préparations.

On les sert surtout frits, soit sur brochettes, soit sans être embrochés pour être dressés en buisson comme les goujons. D'une façon ou de l'autre, ils sont toujours servis sur serviette, avec persil frit et demi-citrons cannelés.

Eperlans à l'Anglaise. — Les fendre sur le dos et en retirer l'arête avec précaution pour ne pas les briser. Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine, et appuyer celle-ci avec la lame d'un couteau.

Les cuire au beurre clarifié ; dresser sur un plat long chaud et les arroser de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous.

Escabèche d'Éperlans. — Voir aux *Hors-d'œuvre froids.*

Éperlans au Gratin. — Procéder comme pour les « Merlans au gratin » en tenant compte que, ces poissons étant moins gros, on doit les mettre à four très vif pour que la formation du gratin et la cuisson des éperlans correspondent exactement.

Éperlans Grillés. — Les ouvrir par le dos et retirer le milieu de l'arête, en laissant un petit bout de celle-ci du côté de la tête et du côté de la queue.

Les assaisonner, saupoudrer de farine, arroser de beurre fondu et faire griller vivement.

Dresser sur un plat long bien chaud ; entourer de lames de citron, de bouquets de persil frit, et servir à part un Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous, ou une sauce quelconque convenant aux grillades de poissons.

Éperlans à la Meunière. — Procéder selon le mode ordinaire des « Poissons à la Meunière ».

Mousseline d'Éperlans. — L'apprêt de la farce-mousseline est celui indiqué à la formule initiale (Voir *Série des Farces*), en observant toutefois, ce que nous avons déjà fait remarquer à l'article « Potage Velouté d'éperlans », que les proportions de chair d'éperlans ne doivent représenter que le tiers de la quantité totale, et que les deux autres tiers doivent être fournis par de la chair de Sole ou de Dorée.

La raison de cette modification est que la chair d'éperlans a une saveur trop prononcée pour être employée seule; cette saveur est très désagréable quand elle domine. C'est pourquoi il est nécessaire de l'amoindrir par une addition de chair d'un poisson dont la saveur est à peu près neutre. Il résulte en outre de cette addition que la farce pouvant absorber beaucoup plus de crème est plus légère et moelleuse.

Mousselines d'Éperlans Alexandra. — Procéder comme pour les Mousselines de saumon de ce nom, en employant de la farce-mousseline d'éperlans.

Mousselines d'Éperlans à la Tosca. — Même explication que ci-dessus.

Mousse chaude d'Éperlans à la Royale. — Beurrer un moule à charlotte ; tapisser le fond et les parois de papier également beurré.

Préparer la quantité de filets d'éperlans jugée nécessaire pour foncer le moule ; les aplatir très légèrement et les parer de mêmes longueur et largeur.

Garnir d'abord le fond du moule de filets, en les plaçant la peau en dedans du moule et en intercalant, entre chaque filet d'éperlan, un filet de truffe dont la largeur sera le quart de ceux d'éperlans.

Foncer ensuite les parois du moule en procédant de même, mais en disposant obliquement filets d'éperlans et de truffe. Masquer ces filets d'une couche de farce-mousseline d'un bon centimètre d'épaisseur ; puis, sur la couche de farce masquant les filets

du fond du moule, disposer une couche de lames de truffes et recouvrir de farce. Sur cette nouvelle couche de farce, disposer un lit de filets d'éperlans et de filets d'anchois alternés.

Finir de remplir le moule, en alternant ainsi les couches de truffes, de farce et de filets, et compléter par une couche de farce.

Pocher la Mousse au bain-marie, à four doux et à couvert, en comptant de 40 à 45 minutes pour le pochage d'une Mousse faite dans un moule de la contenance d'un litre.

La Mousse étant prête, la renverser sur le plat de service, et soulever légèrement le moule pour laisser égoutter le liquide qui s'est formé dans l'intérieur. Éponger ce liquide ; puis, enlever doucement le moule, retirer le papier et passer un pinceau mouillé sur la surface de la Mousse pour enlever l'écume qui a pu se former sur les filets.

Placer sur le milieu de la Mousse un beau champignon cannelé, et l'entourer de sauce Mousseline finie au Beurre d'écrevisse.

Envoyer à part une saucière de même sauce.

Nota. — Cette Mousse peut se faire également avec des filets de Sole, de Saumon, de Truite, etc.

Paupiettes d'Éperlans. — Procéder selon la façon indiquée pour les Paupiettes de merlans.

Ces paupiettes se servent en timbale avec sauce et accompagnement au choix. On les emploie souvent aussi pour garniture de Vol-au-vent maigres.

Éperlans sur le Plat. — Même traitement que celui de la « Sole sur le plat », en tenant compte de la différence de grosseur entre l'une et les autres.

Éperlans à la Richelieu. — Les préparer comme les « Éperlans à l'anglaise » et disposer une ligne de belles lames de truffes sur le Beurre à la maître-d'hôtel.

Éperlans au Vin blanc. — Les coucher sur plat beurré ; puis les pocher et les traiter comme les « Filets de soles au vin blanc ».

HADDOCK

Le Haddock n'est autre qu'un petit Églefin décapité, ouvert par le dos et fumé. Il constitue l'un des meilleurs éléments du Breakfast.

Lorsque le Haddock est servi grillé, on l'accompagne de beurre fondu.

S'il doit être poché, il est plongé dans le liquide bouillant, eau ou lait, légèrement salé ; sa cuisson est complétée sur le côté du feu, et à couvert. Il faut environ 15 minutes pour pocher un Haddock de 750 grammes, et ce pochage se fait toujours à court mouillement.

On le dresse avec quelques cuillerées de sa cuisson sur le plat, et on sert à part du beurre frais ou du beurre fondu, selon le goût des convives.

Lorsque le Haddock est servi au Lunch, on envoie en même temps une sauce aux Œufs et une timbale de pommes de terre à l'anglaise fraîchement cuites.

HARENGS

Harengs à la Calaisienne. — Les ouvrir par le dos pour retirer l'arête ; les farcir avec les œufs ou les laitances, mélangés avec du Beurre à la maître-d'hôtel cru additionné de 25 grammes d'échalotes, 20 grammes de persil et 25 grammes de champignons hachés, par 125 grammes de beurre.

Les enfermer chacun dans une papillote ovale bien huilée et les cuire au four.

Harengs à la Diable. — Après les avoir ciselés, les enduire de moutarde, saupoudrer de chapelure et faire griller en arrosant d'huile.

— Servir avec une sauce Ravigote très relevée.

Harengs Farcis. — Enlever l'arête ; garnir l'intérieur des harengs de farce ordinaire aux fines herbes ; les mettre en papillotes et les cuire au four.

— Servir en même temps une sauce au Vin blanc.

Harengs Marinés. — Voir « Harengs à la Dieppoise », Série des *Hors-d œuvre froids*.

Harengs à la Meunière. — Procéder selon la méthode ordinaire, et dresser sur un plat bordé de lames de citron.

Harengs à la Nantaise. — Prendre des harengs laités ; les ciseler, passer à la farine, paner à l'anglaise, et cuire au beurre.

Retirer ensuite une demi-laitance sur chaque hareng et passer ces laitances au tamis fin.

Assaisonner la purée de sel et de poivre ; ajouter un peu de moutarde et la monter au beurre fondu, à raison de 125 grammes de beurre par 6 laitances entières.

Harengs à la Paramé. — Les ciseler, assaisonner et les faire raidir au beurre. Les mettre ensuite chacun dans une papillote ovale avec 1 cuillerée de Duxelles serrée et compléter la cuisson au four.

Harengs à la Portière. — Cuire les harengs comme pour « Meunière » ; les enduire ensuite de moutarde, saupoudrer de persil haché, couvrir de Beurre à la noisette et arroser finalement d'un filet de vinaigre passé dans la poêle.

MAQUEREAU

Maquereau à l'Anglaise. — Détailler le maquereau en tronçons, et le pocher dans un court-bouillon condimenté au fenouil.

Servir en même temps une purée de groseilles vertes un peu claire.

Maquereau à la Boulonnaise. — Le détailler en gros tronçons et le pocher dans un court-bouillon fortement vinaigré.

Égoutter, dépouiller et dresser les tronçons ; les entourer de moules pochées et les masquer de sauce au Beurre, mouillée en partie avec du court-bouillon passé au linge.

Maquereau à la Calaisienne. — Lever les filets et les mettre en papillotes en procédant comme pour les Harengs de ce nom.

Maquereau Grillé. — Couper le bout du museau ; ouvrir le maquereau par le dos en sectionnant l'arête en deux endroits, sans séparer les deux moitiés. Assaisonner, arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud, en rapprochant les deux moitiés grillées et arroser de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous.

Filets de Maquereau Bonnefoy. — Assaisonner les filets, les passer dans la farine, et les cuire à la Meunière.

Dresser sur plat chaud ; couvrir de sauce Bordelaise Bonnefoy, et servir à part des pommes de terre cuites à l'anglaise.

Filets de Maquereau du Chanoine. — Assaisonner les filets, les passer dans la farine, et les faire raidir au beurre du côté qui touchait l'arête seulement. Refroidir sous presse légère, puis former sur chaque filet un cordon de farce en forme de 8, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Les ranger sur plaque beurrée et les mettre à four doux pour compléter la cuisson des filets et pocher la farce. En les sortant du four garnir chaque anneau d'une cuillerée de queues de crevettes liée à la sauce Béchamel finie au Beurre de crevettes.

Servir une sauce Anchois en même temps.

Filets de Maquereau à la Dieppoise. — Pocher les filets à court-mouillement avec cuisson de champignons, vin blanc et beurre. Les égoutter, retirer la peau, dresser sur plat long et entourer d'une garniture dieppoise.

Napper filets et garniture de sauce Vin blanc additionnée de cuisson de moules et du fonds de pochage réduit.

Filets de Maquereau aux Fines Herbes. — Pocher les filets à couvert, avec moitié vin blanc et cuisson de champignons. Égoutter, enlever la peau, dresser sur plat long et masquer d'une sauce Fines herbes additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Maquereau en Papillotes. — Assaisonner et faire griller les filets. Les mettre ensuite chacun dans une papillote ovale huilée, avec 1 cuillerée de Duxelles serrée additionnée de champignons cuits émincés.

Souffler les papillotes, ranger sur plaque et passer au four pour coloration.

Filets de Maquereau au Persil. — Pocher les filets dans un court-bouillon fortement aromatisé au persil. Égoutter, enlever la peau, et dresser avec pommes de terre à l'anglaise autour.

Servir à part une sauce Persil à l'anglaise.

Filets de Maquereau à la Printanière. — Pocher les filets à l'eau de sel. Égoutter, enlever la peau, dresser les filets et les masquer d'une sauce au Beurre finie au Beurre printanier.

Les entourer, ensuite d'un côté : de rondelles de pommes de terre nouvelles cuites à l'eau; et de petits pois liés au beurre, de l'autre côté.

Filets de Maquereau Rosalie. — Assaisonner les filets, les passer dans la farine et les cuire à la poêle avec de l'huile de noix.

Dresser sur plat long. — Renouveler l'huile en partie ; la chauffer fortement, et jeter dedans : oignon, échalotes, champignons crus hachés, et pointe d'ail broyé. Frire vivement le tout ; verser sur les filets, ajouter quelques gouttes de vinaigre passé dans la poêle brûlante, et saupoudrer de persil concassé.

Filets de Maquereau avec Sauces diverses. — Pocher les filets de maquereau à l'eau de sel, ou comme pour la « Dieppoise » selon les cas ; les masquer d'une sauce *Ravigote*, *Vénitienne*, *Vin blanc* ou autre.

Laitances de Maquereau. — Elles se préparent comme les Laitances de Carpe et peuvent recevoir les mêmes apprêts et les mêmes utilisations.

MERLANS

Merlans à l'Anglaise. — Les ouvrir par le dos de la tête à la queue pour extraire l'arête ; assaisonner les filets, fariner légèrement, paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine, et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat long et les couvrir de Beurre à la maître-d'hôtel légèrement ramolli.

Merlans à la Bercy. — Fendre les merlans sur le dos pour faciliter la cuisson, les coucher sur un plat beurré dans lequel on aura semé 1 cuillerée à café d'échalotes hachées finement par merlan ; mouiller de vin blanc et fumet de poisson, ajouter 15 grammes de beurre par décilitre de mouillement, et cuire au four en arrosant fréquemment. La réduction presque complète du mouillement doit correspondre avec la cuisson des merlans.

Faire glacer au dernier moment.

En sortant les merlans du four, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et les saupoudrer légèrement de persil haché.

Merlans à la Colbert. — Fendre les merlans sur le dos et retirer l'arête. Les assaisonner, tremper dans du lait, rouler dans la farine, paner à l'anglaise, et faire frire au moment.

Dresser sur un plat long ; garnir la fente du dos de Beurre à la maître-d'hôtel, et border le plat de lames de citron cannelées.

Merlans à la Dieppoise. — Fendre les merlans sur le dos et les pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et un peu de cuisson de moules. Égoutter, dresser, entourer d'une garniture Dieppoise ; masquer poissons et garniture de sauce Vin blanc additionnée du fonds de pochage passé et réduit.

Nota. — Dans certaines maisons, il est de règle de glacer tous les poissons préparés à la Dieppoise.

Merlans aux Fines Herbes. — Pocher les merlans avec vin blanc et cuisson de champignons. Égoutter, dresser, les sécher

un instant à l'entrée du four et les masquer de sauce aux Fines Herbes.

Merlans au Gratin. — Ciseler les merlans et les coucher sur un plat beurré dont le fond sera saupoudré d'échalotes hachées et couvert de quelques cuillerées de sauce Gratin. Entourer les merlans d'une bordure de lames de champignons crus chevalées ; placer 3 petits champignons cuits sur chaque merlan, verser quelques cuillerées de vin blanc dans le fond du plat et couvrir le tout de sauce Gratin. Saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et mettre au four de chaleur réglée de façon à ce que : 1° la réduction de la sauce ; 2° la cuisson des poissons ; 3° la formation du gratin, se fassent simultanément. (Voir à ce sujet *Conduite des Gratins complets*, *Chapitre des Entrées*, *Série des Théories préliminaires.*) En sortant les merlans du four, exprimer quelques gouttes de jus de citron sur la surface gratinée et saupoudrer d'un peu de persil haché.

Merlans à l'Hôtelière. — Procéder selon la formule des Truites à l'Hôtelière. (Voir *Truites.*)

Merlans en Lorgnette. — Détacher les filets en allant de la tête à la queue et en rasant bien l'arête, puis supprimer celle-ci à la naissance de la tête. Assaisonner les filets, les paner légèrement à l'anglaise, les rouler en paupiettes, et maintenir celles-ci avec une brochette les traversant à moitié de la hauteur. Faire frire au moment, et dresser sur serviette avec persil frit.

Servir une sauce Tomate à part.

Merlans en Lorgnette au Gratin. — Détacher les filets comme ci-dessus ; masquer la partie intérieure d'une couche de farce de poisson aux fines herbes, et les rouler en paupiettes. Les ranger sur un plat à gratin beurré, dont le fond sera saupoudré d'échalotes hachées et légèrement couvert de sauce Gratin, en disposant les paupiettes sur le milieu du plat et les têtes en dehors. Poser un petit champignon cuit sur chaque paupiette, les entourer de lames de champignons crus ; et procéder, quant au reste, tout comme pour les merlans au gratin.

Merlans à la Meunière. — Procéder selon la méthode générale indiquée. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière.*)

Merlans Montreuil. — Inciser les filets de merlans ou les fendre par le dos et les pocher avec fumet de poisson, vin blanc et beurre.

Procéder ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Montreuil ». (Voir *Soles entières.*)

Mousse de Merlan. — Préparer la farce mousseline selon la méthode indiquée (*Chapitre des Garnitures*, *Série des Farces*), et procéder ensuite comme pour toute autre Mousse.

Mousselines diverses de Merlan. — Voir les formules de « Mousselines de Saumon », et procéder comme il y est dit en substituant la chair de merlan à celle du saumon dans l'apprêt de la farce mousseline, et dans le décor des Mousselines.

Merlans à la Niçoise. — Procéder de la façon indiquée au Rouget de ce nom. (Voir *Rougets.*)

Merlans à la Orly (Filets de). — Lever les filets, assaisonner, les tremper dans une pâte à frire légère, et les plonger à friture bien chaude. Dresser sur serviette avec persil frit et servir une sauce Tomate à part.

Nota. — Au sujet de la « Orly », voir l'Observation faite à la suite de l'article « Anguille à la Orly ».

Pain de Merlan à l'Ancienne. — Procéder comme il est expliqué à la formule « Pain de brochet à l'Ancienne », en remplaçant la farce de brochet par de la farce de merlan.

Paupiettes de Merlans. — Lever les filets ; masquer le côté intérieur d'une couche de farce, les rouler en forme de bouchons, et les assujettir avec quelques tours de fil. Les paupiettes de merlans se pochent comme celles de soles et admettent presque toutes les garnitures des filets de soles.

Merlans sur le Plat. — Inciser les merlans sur le dos, et les préparer selon la formule de la « Sole sur le plat ».

Quenelles de Merlan à la Soubise. — Former les quenelles à la cuiller, en farce de merlan au beurre, ou les mouler dans de petits moules genre barquette. Le poids moyen de farce par quenelle est de 75 grammes.

Faire pocher à l'eau salée pendant 15 à 18 minutes, puis égoutter, éponger, dresser en couronne sur un plat rond, et verser au milieu une Soubise claire.

Nota. — Ces quenelles peuvent s'accompagner d'une garniture quelconque de Filets de soles.

Quenelles de Merlan à la Morland. — Procéder comme il est indiqué pour les « Quenelles de brochet à la Morland », en remplaçant la farce de brochet par de la farce de merlan.

Merlans à la Richelieu. — Préparer les merlans comme ceux « à l'Anglaise » et les compléter par une rangée de lames de truffes disposée sur le Beurre à la maître-d'hôtel.

Vol-au-vent de Quenelles de Merlan à la Cardinal. — *Garniture :* La moitié de la garniture composée de quenelles en farce de merlan à la crème, truffée, moulées à la cuiller à entremets, et pochées au moment ; l'autre moitié composée d'escalopes de langouste ; petits champignons cannelés et lames de truffes.

Lier le tout d'une sauce Béchamel finie au Beurre de corail.

Dresser dans une croûte de vol-au-vent, et compléter par un décor, composé d'un gros champignon cannelé entouré d'une couronne de lames de truffes cannelées.

MORUE

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 250.)

Morue à l'Anglaise. — Pocher la morue à l'eau pendant un quart d'heure. L'égoutter, dresser avec persil frais et servir en même temps : des panais anglais cuits nature, et une sauce aux œufs à l'Écossaise.

Nota. — Il est à remarquer que la véritable morue d'Islande ou de Terre-Neuve, est à peu près inconnue en Angleterre, en dehors des maisons françaises d'approvisionnement.

Le poisson qui en tient lieu est le Cabillaud salé (*Salt Codfish*), qui est excellent, mais dont le goût diffère absolument de la véritable morue.

Morue à la Bamboche. — Détailler des aiguillettes, ayant la forme et la grosseur de filets de soles, sur de la morue épaisse et à chair bien blanche. Les assaisonner, tremper dans le lait, passer dans la farine, tordre ces aiguillettes en forme de vrille, et les traiter à grande friture chaude.

Les dresser en timbale, sur une macédoine de légumes, liée au beurre et à la crème.

Morue à la Bénédictine. — La morue étant pochée, l'égoutter, l'effeuiller en supprimant peaux et arêtes ; la sécher au four pendant quelques instants ; puis, la piler avec 600 grammes de pommes de terre cuites comme pour purée, égouttées et séchées. Faire absorber à la pâte 2 décilitres d'huile et la valeur d'un demi-litre de lait bouilli, en ajoutant ces deux éléments petit à petit.

Lorsqu'elle est terminée, cette composition doit être plutôt moelleuse que ferme.

La dresser dans un plat à gratin beurré ; lisser le dessus, arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

Morue à la Benoîton. — Faire revenir avec beurre et huile 2 gros oignons finement émincés ; saupoudrer de 35 grammes de farine, cuire cette farine un instant et mouiller avec trois quarts de litre de vin rouge et 2 décilitres de cuisson de poisson. Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une forte pincée de poivre, laisser cuire pendant un quart d'heure ; puis ajouter : 6 moyennes pommes de terre cuites à l'eau salée, pelées et émincées en rondelles ; la morue effeuillée, et une petite gousse d'ail broyée. Renverser le tout dans un plat à gratin beurré, lisser la surface, saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et faire gratiner vivement.

Morue au Beurre noir ou au Beurre noisette. — Pocher la morue, l'égoutter, enlever la peau, et la faire sécher un instant sur le plat de service. Saupoudrer de persil concassé, arroser d'un filet de jus de citron, et la couvrir avec du Beurre noir, ou seulement cuit à la noisette à raison de 200 grammes pour un service.

Bouillabaisse de Morue. — Voir *Préparations hors série*, à la Partie des Poissons de mer.

Brandade de Morue. — Couper la morue en gros carrés, et la pocher seulement pendant 8 minutes, comptées de l'instant où l'ébullition se prononce, pour l'avoir vert cuite. L'égoutter aussitôt sur un tamis, et retirer toutes peaux et arêtes.

Chauffer dans un sautoir 2 décilitres et demi d'huile, et jusqu'à ce qu'elle fume ; jeter la morue épluchée dans cette huile en y joignant une gousse d'ail écrasée, et travailler vigoureusement sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit en pâte assez fine.

Retirer le sautoir du feu, et faire absorber à la pâte 5 à 6 décilitres d'huile ajoutée en petit filet, sans cesser de remuer fortement avec la spatule. De temps à autre, rompre le corps de la pâte avec 2 ou 3 cuillerées de lait bouillant ; et ce, jusqu'à concurrence de 2 décilitres et demi.

Lorsque la brandade est terminée, elle doit être très blanche, et avoir la consistance d'une purée de pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement en dernier lieu ; dresser en timbale en montant la brandade en rocher pyramidal ; piquer dessus de petits trian-

gles en pain de mie, frits au beurre clarifié, au dernier moment.

Brandade de Morue à la Crème. — Préparer la pâte de morue comme il est expliqué ci-dessus dans la première partie de l'opération.

Remplacer l'huile et le lait par 7 décilitres et demi de crème bien fraîche, qui est incorporée cuillerée par cuillerée à la pâte de morue.

Brandade de Morue truffée. — Ajouter à la brandade, selon la première formule, 175 grammes de truffes hachées.

Dresser en timbale, en montant la brandade en pyramide, et décorer celle-ci avec de belles lames de truffes bien noires.

Chartreuse de Morue. — Foncer un moule à charlotte grassement beurré, d'une couche assez épaisse d'appareil à pomme duchesse fortement lié aux jaunes d'œufs, et additionné d'une macédoine de légumes bien égouttée et séchée.

Garnir l'intérieur de morue pochée, effeuillée, liée à la sauce Béchamel réduite, et additionnée de champignons cuits émincés.

Recouvrir d'une couche d'appareil à pomme duchesse ; et pocher au bain-marie, ou cuire à l'entrée du four pendant 45 minutes environ.

Démouler au moment, et entourer la base de la Chartreuse d'une bordure de macédoine de légumes liée au beurre.

Morue à la Crème. — Pocher la morue, l'effeuiller aussitôt, et la mettre à mijoter pendant 10 minutes dans une sauce Crème. — Dresser en timbale.

Morue à la Créole. — Cuire doucement au beurre 3 oignons moyens fortement émincés ; les étaler au fond d'un plat ovale en terre et ranger dessus 6 tomates à la Provençale. (Voir *Tomates, chapitre des Légumes.*)

Sur les tomates, disposer la morue fraîchement cuite, et effeuillée ; la recouvrir avec 6 poivrons doux fendus en deux et grillés ; arroser le tour d'un filet de jus de citron et de 60 grammes de Beurre noisette. Mettre le plat au four pendant quelques minutes et servir brûlant.

Morue aux Epinards. — Jeter dans un sautoir, contenant 1 décilitre et demi d'huile fumante, 700 grammes d'épinards légèrement blanchis et hachés grossièrement. Dessécher à feu vif ; puis ajouter : une demi-gousse d'ail écrasée ; 1 cuillerée de persil

haché; les filets de 3 anchois, coupés en dés; 1 décilitre et demi de sauce Béchamel; sel, poivre, muscade, et la morue fraîchement cuite et effeuillée.

Dresser dans un plat à gratin beurré; lisser en dôme, saupoudrer de chapelure, arroser d'un filet d'huile et faire gratiner vivement.

Fish-Balls ou Croquettes de Morue à l'Américaine. — Les Fish-balls qui sont si appréciés en Angleterre et en Amérique comme élément de Breakfast se font, ou peuvent se faire avec n'importe quel poisson bouilli. Néanmoins la morue est celui qui convient le mieux, et c'est aussi le plus employé.

Pour la préparation des Fish-balls, voir *Croquettes à l'Américaine*, *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Morue à la Hollandaise. — Procéder selon la formule du « Cabillaud à la Hollandaise ».

Morue à l'Indienne. — Mélanger la morue effeuillée dans 7 décilitres de sauce Indienne apprêtée à l'avance, et dresser en timbale.

Servir à part du Riz à l'Indienne.

Morue à la Lyonnaise. — Sauter au beurre 2 oignons émincés; y ajouter 4 pommes de terre moyennes émincées en rondelles et sautées au beurre également; la morue, fraîchement pochée et effeuillée; sel et poivre, et une pincée de persil concassé. Sauter le tout ensemble dans la poêle pendant quelques minutes; finir avec la valeur de 2 cuillerées de vinaigre et dresser en timbale.

Morue à la Provençale. — Faire sauter dans 1 décilitre et demi d'huile : 1 gros oignon haché; 4 tomates pressées, pelées et concassées. Ajouter : une pointe d'ail broyé; une pincée de persil concassé; 50 grammes de câpres; 125 grammes d'olives noires, sel, poivre, et la morue fraîchement pochée et effeuillée.

Laisser mijoter pendant 10 minutes, et servir en timbale.

Soufflé de Morue. — Piler finement 250 grammes de morue fraîchement pochée et effeuillée, en y ajoutant petit à petit 4 cuillerées de sauce Béchamel chaude, et très épaisse.

Bien lisser la pâte avec le pilon; l'assaisonner de sel, poivre, et muscade.

La relever dans une casserole, la chauffer et y mélanger : 6 jaunes d'œufs d'abord, et 8 blancs, montés en neige très ferme, ensuite.

Dresser en casserole à Soufflé, et cuire comme un Soufflé ordinaire.

Morue à la Valencia. — Dresser en timbale, et en alternant les différents éléments énumérés : Riz, cuit au bouillon de poisson; morue fraîchement pochée et effeuillée; purée de tomates; rouelles d'oignons assaisonnées, roulées dans la farine, et frites à l'huile.

Terminer par une couche de riz.

Arroser cette dernière couche avec 125 grammes de Beurre à la noisette additionné d'une cuillerée de mie de pain fine et fraîche et entourer de quartiers d'œufs durs.

Tourte ou Vol-au-vent de Morue à la Bénédictine. — Garnir la tourte ou le Vol-au-vent de brandade de morue à la Crème, en disposant celle-ci en dôme ou en pyramide ; saupoudrer la surface de truffe bien noire hachée.

Vol-au-vent de Morue. — Ajouter à la morue effeuillée, 1 gros oignon ciselé cuit au beurre et à blanc.

Lier avec la quantité nécessaire de sauce Béchamel et 1 décilitre de crème crue ; mettre au point avec 125 grammes de beurre ; ajouter finalement 150 grammes de truffes détaillées en lames assez épaisses, et dresser dans une croûte de Vol-au-vent.

MOSTÈLE

La Mostèle est un poisson de la Méditerranée dont la chair est très fine; seulement il doit être consommé sur les lieux de pêche, car il ne supporte pas le transport.

Les genres d'apprêt qui conviennent le mieux sont ceux dits : à la *Meunière*, à l'*Anglaise* et à la *Richelieu*.

MULET ou LOUBINE

Poisson commun, moins fin que le Bar, mais pouvant le remplacer au besoin. Pour les gros comme pour les petits, les modes de préparations sont les mêmes que pour le Bar.

NONATS

La véritable nature du Nonat n'est pas encore bien définie. Tandis que les uns le considèrent simplement comme l'alevin du Gobie, les autres en font un poisson complet.

Les cuisiniers, gens peu férus d'Histoire Naturelle, se contentent d'en tirer une friture idéale, sans plus s'inquiéter de son origine réelle.

On les traite absolument comme les Whitebaits, avec lesquels ils ont une grande ressemblance.

POUTINE

C'est un composé d'alevins de toutes sortes, parmi lesquels dominent ceux de sardines et d'anchois.

Culinairement, elle est la doublure du Nonat, tout comme la Blanchaille est la doublure du Whitebait.

RAIE

(Proportions pour 1 service : 2 kilos brut.)

Parmi les différentes espèces de Raie, celle dite « Raie bouclée » est la préférable.

En Angleterre, en Belgique et en Hollande, la raie est mise en vente toute dépouillée et nettoyée, et il n'y a plus qu'à procéder à sa cuisson.

Principe de traitement : Si elle est brute, la brosser, la laver et détailler.

La pocher à l'eau salée à raison de 12 grammes et aciduler de 2 décilitres de vinaigre par litre d'eau. Aussitôt cuite, l'égoutter pour en enlever la peau, et la remettre dans sa cuisson, passée, si elle doit attendre.

Raie au Beurre noir ou au Beurre noisette. — Procéder comme il est indiqué pour la « Morue au Beurre noir ou noisette », et selon les mêmes proportions pour le beurre.

Coquilles de Foie de Raie. — Pocher le foie dans un court-bouillon ; le détailler en petites escalopes et le dresser dans de petites coquilles bordées d'un cordon cannelé en pomme duchesse, coloré au four.

Couvrir de Beurre à la polonaise, et ajouter une goutte de jus de citron et un soupçon de persil haché.

Croûtes au Foie de Raie. — Voir *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Fritot de Raie. — Pour cette préparation, on emploie de préférence de toutes petites raies, dites « raitons ».

Détacher les ailes, enlever la peau, détailler en morceaux, et faire mariner pendant 3 heures avec : sel, poivre, jus de citron, huile, minces rouelles d'oignon, thym, laurier, et queues de persil.

En temps voulu, tremper les morceaux dans une pâte à frire légère, et les traiter à grande friture chaude. Dresser sur serviette, avec : persil frit d'un côté, et les rouelles d'oignons de la marinade, passées à la farine et frites, disposées de l'autre côté.

Raie au Gratin. — Si on emploie des ailes de raiton, on les traite à cru selon la formule du Gratin complet; si, au contraire, on emploie de l'aile de grosse raie, elle doit être cuite à l'avance, et le gratin est traité en conséquence.

Raie sauce Hachée. — Cuire la raie au court-bouillon; l'égoutter, enlever la peau; sécher légèrement les morceaux, et couvrir d'une sauce Hachée, maigre.

RAIE FROIDE

Raie à la Gelée. — Pocher les ailes de raie, en les tenant bien blanches. Egoutter, enlever la peau; dresser dans un plat creux, et recouvrir de gelée très claire et bien acidulée.

ROUGETS

(Proportions pour 1 service : 10 rougets du poids de 125 grammes l'un, en moyenne.)

Le Rouget étant dépourvu de fiel, beaucoup se contentent d'en retirer seulement les ouïes, sans le vider. Le meilleur est le Rouget de roche de la Méditerranée.

Pour n'importe quel apprêt, il est préférable de faire griller ou sauter les Rougets que de les pocher.

Rougets à la Bordelaise. — Les ciseler, assaisonner, et les cuire au beurre clarifié.

— Servir en même temps une sauce Bordelaise au vin blanc.

Rougets en Caisses. — Griller les rougets ou les cuire au beurre.

Masquer le fond de petites caisses longues en papier huilé, d'une cuillerée de sauce Italienne.

Placer un rouget dans chaque caisse ; les entourer de tomates concassées fondues au beurre, et de champignons émincés à cru

et sautés au beurre; couvrir légèrement de sauce Italienne, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Rougets au Fenouil. — Ciseler les rougets, les assaisonner, et les mettre à mariner pendant 3 heures avec : jus de citron, huile, et 4 grammes de fenouil haché.

Hacher grossièrement 200 grammes de lard gras avec une forte pincée de persil, et y ajouter la marinade. Envelopper les rougets, chacun dans une feuille de papier huilé, avec une partie du hachis; faire griller doucement et servir tel quel.

Rougets à la Francillon. — Les ciseler ; les mariner pendant 20 minutes et les faire griller.

Dresser les rougets, chacun sur un toast de même forme, frit au beurre et tartiné de Beurre d'anchois. Les ranger sur un plat et les entourer : de bouquets de persil frit sur les bouts ; d'une bordure de pommes Pailles sur les côtés.

Accompagnement à part : 2 décilitres de sauce Tomate, montée avec 100 grammes de beurre et 40 grammes de Beurre d'anchois.

Rougets au Gratin. — Ranger les rougets sur un plat beurré dont le fond sera saupoudré d'échalotes hachées ; les entourer de lames de champignons crus, et procéder, pour le reste, comme il est indiqué à la formule « Merlans au Gratin ».

Rougets à la Livournaise.— Ranger les rougets sur un plat beurré et les masquer de tomates hachées fondues au beurre, additionnées d'un oignon haché cuit à l'huile et d'une pointe d'ail broyé.

Saupoudrer de chapelure, arroser d'huile, et faire gratiner.

En sortant les rougets du four, compléter avec jus de citron et persil haché.

Rougets à la Maréchale (Filets de). — Lever les filets et les assaisonner; les tremper dans du beurre fondu, et les rouler ensuite dans de la truffe finement hachée. Bien appuyer la truffe avec la lame du couteau et faire cuire les filets au beurre clarifié.

Rougets à la Marseillaise. — Ciseler les rougets et les ranger dans un sautoir contenant : 100 grammes d'oignon haché revenu dans 2 décilitres d'huile, avec 400 grammes de tomates coupées en quartiers, une pointe d'ail écrasé, une pincée de safran; 10 grammes de sel, 3 grammes de poivre, et 4 décilitres de fumet de poisson.

Faire marcher vivement, en plein feu, et à couvert.

Dresser les rougets sur des croûtes à bouillabaisse, réduire le fonds, et le verser dessus.

Mousselines de Rougets. — Pour l'apprêt de la farce, se reporter à la formule initiale. (*Série des farces et préparations diverses, Chapitre des Garnitures.*)

Pour la préparation des diverses Mousselines, voir « Mousselines de Saumon ».

Rougets à la Nantaise. — Ciseler les rougets; les assaisonner, les huiler, et les faire griller.

D'autre part, réduire à fond 1 décilitre de vin blanc additionné d'une cuillerée d'échalotes hachées; ajouter 1 décilitre de sauce Demi-glace, 2 cuillerées de glace de viande dissoute, 125 grammes de beurre, et les foies des rougets, écrasés.

Verser cette sauce sur le plat, ranger dessus les rougets grillés, et border le plat de lames de citron cannelées.

Rougets à la Niçoise. — Les ciseler, assaisonner, arroser d'huile, et faire griller.

Dresser et entourer d'une garniture à la Niçoise. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Rougets en Papillotes. — Faire griller les rougets comme de coutume. Les emballer chacun dans une feuille de papier taillée pour papillote, huilée, entre deux couches de sauce Duxelles serrée.

Souffler les papillotes ; les ranger sur plaque et passer au four pour coloration.

Rougets à la Polonaise. — Les assaisonner, passer dans la farine, et les cuire au beurre.

D'autre part, réduire des trois quarts 4 décilitres d'essence de poisson ; lier, hors du feu, et au dernier moment avec 2 jaunes d'œufs et 4 décilitres de crème double ; relever l'assaisonnement.

Dresser les rougets ; les saucer et saupoudrer la surface de la sauce de mie de pain frite au beurre.

Rougets à la Trouvillaise. — Ouvrir les rougets par le dos, extraire l'arête et les remplir de farce fine. Après les avoir remis en forme, les ranger dans une plaque et les pocher avec du beurre fondu et un peu de vin blanc.

Dresser avec bordure de citrons.

— Servir à part un Beurre Colbert.

Rougets à la Villeroy (Filets de). — Parer les filets et les mettre à mariner pendant 25 minutes, avec aromates, jus de citron et huile.

Ensuite, les égoutter et les éponger ; les tremper dans une sauce à la Villeroy ; refroidir ; paner à l'anglaise et faire frire au moment.

Dresser sur serviette avec bouquets de persil frit, et border le plat de lames de citron cannelées.

ROUGETS FROIDS

Rougets à l'Orientale. — Voir la formule à la Série des *Hors-d'œuvre froids.*

Mousse froide de Rougets. — Pour l'apprêt de la farce, procéder selon les indications données à la formule initiale, en ayant soin de ne pas vider les rougets.

Pour la préparation de la Mousse, consulter la formule type. (Voir *Préparations froides*, *Chapitre des Garnitures.*)

JOHN DORY ou SAINT-PIERRE

Ce poisson, qui est difforme et d'aspect peu agréable, possède une chair d'une fermeté, d'une blancheur, et d'une délicatesse rares.

Lorsqu'il est bien frais, ses filets peuvent rivaliser en valeur avec ceux du Turbotin et de la Sole.

La Dorée n'est cependant pas employée autant qu'elle devrait, et qu'elle mérite de l'être ; soit que sa mauvaise mine impressionne défavorablement les gourmets, soit qu'il faille attribuer le dédain ou l'indifférence de ceux-ci à un caprice de la mode.

Les différentes formules indiquées pour le Turbotin et les filets de Soles, peuvent très bien être appliquées aux filets de la Dorée.

SARDINES et ROYANS

Les sardines et royans frais sont susceptibles de recevoir de multiples préparations. Notre ami Caillat a consacré à ces Clupées, 150 excellentes recettes dont nous recommandons l'étude à nos collègues.

Titre de l'ouvrage : *150 Manières d'accommoder les Sardines.*

Les formules suivantes sont extraites de cet ouvrage.

Sardines à l'Antiboise. — Supprimer la tête et l'arête des sardines; les passer dans la farine, paner à l'anglaise, et faire frire à l'huile. Dresser en couronne avec une fondue de tomates à la Provençale au milieu.

Sardines à la Basque. — Préparer les sardines comme ci-dessus. Dresser en couronne, et verser au milieu une sauce Béarnaise additionnée de petites câpres entières.

Sardines à la Bonne-femme. — Blanchir 6 petits oignons blancs finement émincés, et les faire blondir à l'huile. Mouiller d'un décilitre et demi de vin blanc, réduire des deux tiers, ajouter 5 moyennes tomates pressées, pelées, émincées et sautées ; bien assaisonner et finir de cuire ensemble.

Verser dans un plat à gratin; ranger dessus, en couronne, une douzaine de belles sardines, saupoudrer avec de la mie de pain mélangée avec de la semence de fenouil pulvérisée, arroser d'huile d'olive et faire gratiner.

Coulibiac de Sardines. — Procéder comme il est indiqué au « Coulibiac de saumon », en remplaçant le kache de semoule par du riz poché et bien égoutté, et le Vésiga par de la Poutargue.

Sardines à la Courtisane. — Retirer les têtes et arêtes et masquer les filets de farce de poisson additionnée de Duxelles.

Reformer les sardines ; les assaisonner et pocher au vin blanc.

Dresser sur croûtons frits de même forme, ranger en couronne, napper de Velouté réduit additionné d'un quart de purée d'épinards et faire glacer vivement.

Entourer de petites croquettes de pommes de terre, de la forme et de la grosseur d'une bille.

Dartois de Sardines. — Procéder comme il est indiqué pour les Dartois de filets de soles et d'anchois. (Voir Série des *Hors-d'œuvre chauds*.)

Sardines à la Havraise. — Supprimer les têtes, ouvrir les sardines, enlever les arêtes, et masquer les filets de farce de poisson. Les rassembler par deux, et les pocher au vin blanc.

Dresser ; napper d'une sauce au Vin blanc, former un cordon de glace sur la sauce, et entourer de grosses moules frites.

Sardines à la Hyéroise. — Passer au beurre le blanc émincé de 3 poireaux et mouiller avec moitié vin blanc et moitié cuisson de champignons. Les poireaux étant cuits, pocher dans cette cuisson les sardines, farcies comme pour « la Havraise ».

Dresser sur croûtons de même forme frits au beurre.

Réduire et lier la cuisson aux jaunes d'œufs; la monter au beurre; compléter avec pointe de Cayenne, persil haché, et napper les sardines.

Sardines à la Ménagère. — Les farcir comme pour la « Havraise », et les ranger sur un plat à gratin beurré saupoudré d'échalotes hachées. Entourer de champignons crus émincés; mouiller légèrement au vin blanc; arroser de beurre fondu et faire pocher au four.

Ajouter en servant : jus de citron; persil; cerfeuil et estragon hachés.

Sardines à la Niçoise. — Farcir les filets avec de la Duxelles; les rouler en paupiettes et les enfermer par deux dans des fleurs de courge.

Ranger dans un sautoir beurré, assaisonner, et cuire à court-mouillement avec du bouillon.

Lier le fonds au beurre manié, l'additionner de purée d'anchois et verser sur les paupiettes.

Sardines à la Pisane. — Farcir les filets, les rouler en paupiettes, et les pocher avec vin blanc et cuisson de champignons.

Dresser au milieu d'une bordure d'épinards hachés, revenus au beurre, additionnés d'une pointe d'ail broyé et de purée d'anchois. Ajouter, au fonds de pochage, de la tomate fondue et de la sauce Béchamel; entourer la bordure de quartiers d'œufs durs, couvrir le tout avec la sauce, saupoudrer de chapelure et de Parmesan râpé et faire gratiner.

Sardines à la Sicilienne. — Préparer les sardines comme pour « Colbert » et les faire frire.

Dresser chaque sardine sur une tranche de citron paré à vif, et verser autour un Beurre noisette additionné de câpres, filets d'anchois et œufs durs hachés.

Sardines à la Saint-Honorat. — Paner à l'anglaise et faire frire les sardines selon la méthode « à la Colbert ».

Les dresser en couronne sur un plat ovale; garnir le milieu de tomates concassées, fondues au beurre, et entourer de sauce Paloise.

Sardines à la Toulonnaise. — Retirer l'arête des sardines; les garnir de farce de merlan à la crème; les reformer et pocher.

Dresser en couronne; disposer au milieu et en pyramide, de belles moules pochées, parées, et saucer de Velouté de poisson.

Sardines à la Vivandière. — Farcir les filets avec de la Duxelles, les rouler en paupiettes et placer chaque paupiette dans une rondelle de concombre blanchie, ayant la même hauteur et juste assez évidée au centre pour que la paupiette y puisse entrer.

Ranger dans un sautoir beurré ; mouiller avec un peu de cuisson de champignons et cuire au four, en arrosant souvent.

Dresser, napper d'une sauce Tomate, claire ; saupoudrer de cerfeuil et estragon hachés.



SOLES ET FILETS DE SOLES

SOLES ENTIÈRES

(Base de proportions : 1 sole du poids de 350 à 400 grammes.)

Nous conseillons de parer, au ras des filets, les soles qui sont destinées à être saucées.

Elles y perdent en apparence, mais leur service y gagne, sans compter que l'on économise sauce et garniture. Les parures de soles trouvent toujours leur emploi dans la préparation des fumets.

Pour faciliter le pochage de la sole, avoir soin de détacher légèrement les filets d'après l'arête, du côté où se trouvait la peau noire.

Sole Alice. — La préparation de cette sole se complète sur la table.

Tenir prêt un excellent fumet de poisson, court et bien blanc. — Parer la sole ; la mettre dans un plat spécial, en terre à feu, dont le fond sera beurré, et la pocher doucement.

L'envoyer au moment dans la salle à manger, avec une assiette sur laquelle seront placés séparément : un peu d'oignon haché finement, un peu de thym pulvérisé, et 3 biscottes finement broyées.

A la salle, le Maître d'hôtel pose le plat sur un réchaud et en retire la sole dont il lève les filets qu'il place entre deux assiettes chaudes. Il ajoute alors dans la cuisson de la sole, l'oignon haché qu'il laisse cuire pendant quelques instants ; puis le thym, et suffisamment de chapelure de biscotte pour lier la cuisson. Au dernier moment, il ajoute encore 6 huîtres crues, et 30 grammes de beurre en petits morceaux.

Dès que les huîtres sont raidies, il remet les filets de sole dans le plat, les arrose copieusement avec la sauce, et les sert de suite, bouillants.

Sole à l'Amiral. — Coucher la sole dans une plaque beurrée, dans laquelle on aura semé 1 demi-oignon émincé.

Mouiller avec 1 demi-décilitre de vin blanc, autant de cuisson de champignons et de fumet de poisson ; ajouter gros comme une noix de beurre et pocher.

Tenir prête une sauce Vin blanc finie avec 150 grammes de Beurre d'écrevisse et additionnée, finalement, du fonds de pochage réduit.

Dresser la sole ; l'entourer de 4 queues d'écrevisses et 2 petits champignons ; saucer sole et garniture ; disposer 4 belles lames de truffe sur la sauce ; placer à chaque bout 4 moules et 4 huîtres à la Villeroy.

Sole à l'Arlésienne. — Pocher la sole avec un peu de fumet de poisson.

D'autre part : passer au beurre 1 cuillerée d'oignon haché ; ajouter 2 tomates pelées, épépinées et concassées ; une pointe d'ail broyé ; une pincée de persil concassé et cuire à couvert.

Ajouter le fumet réduit et une douzaine de morceaux de courgettes tournés de la grosseur d'une olive et cuits au beurre. — Dresser la sole, la couvrir avec cette garniture, et disposer à chaque extrémité un bouquet de rouelles d'oignon frites à l'huile.

Sole à la Bedfort. — Assaisonner et faire griller la sole. La dresser sur du Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'un peu de glace de poisson et l'entourer de 4 croûtons ronds frits au beurre, évidés, dont 2 seront garnis d'un émincé de champignons et de truffes, et les deux autres d'épinards nappés de sauce Mornay et glacés.

Sole à la Bonne-Femme. — Semer dans le fond d'un plat beurré 50 grammes de champignons crus émincés ; 1 échalote hachée et une pincée de persil. Coucher la sole dessus ; ajouter 4 cuillerées de vin blanc ; autant de Velouté de poisson clair et pocher.

Réduire et monter la sauce avec 150 grammes de beurre ; en couvrir la sole, et la glacer.

Sole au Chambertin. — Pocher la sole sur un plat grassement beurré, avec 2 décilitres de vin de Chambertin.

Dresser ; réduire le vin de moitié, ajouter un peu de poivre du moulin et quelques gouttes de jus de citron ; lier avec un peu de beurre manié et mettre au point avec 50 grammes de beurre.

Saucer la sole ; faire glacer vivement, et disposer à chaque bout du plat 1 bouquet de filets de sole, taillés en julienne, assai-

sonnés, farinés, et sautés au beurre clarifié, juste au moment, pour les avoir bien croustillants.

Sole au Champagne. — Pocher la sole avec 2 décilitres de Champagne.

Réduire le vin de moitié ; lier avec 1 décilitre de fin Velouté de poisson, et compléter avec 30 grammes de beurre. — Saucer la sole, faire glacer, et disposer à chaque bout 1 bouquet de julienne de filets de sole préparée comme pour la « Sole au Chambertin ».

Sole Cléopâtre. — Désosser la sole ; la fourrer de farce de merlan à la crème, truffée ; la reformer et la pocher avec 4 cuillerées de vin blanc, autant de cuisson de champignons et 20 grammes de beurre.

Dresser ; napper la sole de sauce Vin blanc additionnée de la cuisson réduite et de 25 grammes de fine julienne de truffe, et glacer.

Sole Colbert. — Du côté où adhérait la peau noire, détacher les filets d'après l'arête, et rompre celle-ci à deux ou trois endroits pour pouvoir l'enlever facilement quand la sole est cuite.

Tremper la sole dans le lait, la passer dans la farine, paner à l'anglaise, et rouler légèrement sur eux-mêmes les filets détachés, pour bien dégager l'arête.

Faire frire ; enlever l'arête ; emplir la cavité formée de Beurre à la maître-d'hôtel, et dresser la sole sur le plat.

Sole Cubat. — Pocher la sole avec 1 décilitre de cuisson de champignons et 15 grammes de beurre.

Masquer le fond du plat de service avec de la purée de champignons ; dresser la sole, bien égouttée, sur cette purée ; ranger dessus 6 belles lames de truffe ; napper de sauce Mornay et faire glacer vivement.

Sole à la Daumont. — Désosser la sole ; garnir l'intérieur de farce de merlan au Beurre d'écrevisse, et la reformer dans son état naturel. La pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et un peu de beurre.

Égoutter et dresser la sole ; l'entourer d'une garniture à la Daumont ; napper sole et garniture de sauce Nantua.

Sole à la Deauvillaise. — Pocher la sole avec 1 oignon moyen émincé, étuvé au beurre à blanc ; 1 décilitre et demi de

crème, et gros comme une noix de beurre. — Dresser et tenir au chaud.

Passer à l'étamine crème et oignon ; monter ce coulis avec 40 grammes de beurre, saucer la sole et l'entourer d'une bordure de petits losanges en feuilletage, cuits à blanc.

Sole à la Dieppoise. — Pocher la sole avec vin blanc et quelques cuillerées de cuisson de moules.

Égoutter ; dresser et entourer la sole d'une garniture à la Dieppoise. Napper sole et garniture d'une sauce au Vin blanc, additionnée de la cuisson réduite.

Sole à la Diplomate. — Pocher la sole avec du fumet de poisson bien clair.

L'égoutter, dresser, napper de sauce Diplomate, et disposer dessus et en ligne, 6 belles lames de truffe bien noire, lustrées à la glace de viande blonde.

Sole Dorée. — Fariner la sole et la cuire au beurre clarifié ; la dresser à sec avec une garniture de tranches de citron pelées correctement. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière* au commencement du chapitre.)

Sole à la Dugléré. — En principe, tout poisson traité par ce mode doit être tronçonné, mais il peut être fait exception pour la Sole. La coucher dans un plat beurré avec 1 demi-oignon haché, 2 tomates pressées, pelées et hachées grossièrement ; un peu de persil concassé, sel, poivre, et quelques cuillerées de vin blanc. — Faire pocher doucement et dresser sur le plat de service.

Réduire la cuisson de la sole ; la lier avec 2 ou 3 cuillerées de Velouté de poisson, compléter avec 30 grammes de beurre et quelques gouttes de jus de citron ; couvrir la sole avec cette sauce.

Sole à l'Espagnole. — Assaisonner la sole ; la passer dans la farine et la cuire à la Meunière avec de l'huile.

Presser, peler, concasser et assaisonner 3 moyennes tomates ; les faire sauter à l'huile ; les étaler sur le plat de service et dresser la sole dessus.

Disposer, à chaque bout du plat, un bouquet de poivrons détaillés en julienne et frits ; une garniture d'anneaux d'oignons assaisonnés, farinés et frits à l'huile, de chaque côté de la sole.

Sole à la Fermière. — Procéder comme pour la « Sole à la Ménagère » ; mais, avant de saucer celle-ci, l'entourer d'une garniture de champignons crus émincés et sautés au beurre.

Sole à la Florentine. — Pocher la sole avec fumet de poisson et beurre.

Étaler dans le fond du plat de service une couche d'épinards en branches légèrement blanchis et étuvés au beurre ; dresser la sole sur ces épinards ; la couvrir de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé et glacer à four vif, ou à la salamandre.

Sole au Gratin. — Détacher les filets et introduire sous chacun gros comme une noisette de beurre. Saupoudrer le fond d'un plat beurré, d'échalote hachée ; le masquer de sauce Gratin et coucher la sole dessus.

L'entourer d'une bordure de lames de champignons crus chevalées ; placer dessus 3 petits champignons cuits ; verser 2 cuillerées de vin blanc dans le fond du plat ; couvrir de sauce Gratin, saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu, et mettre à gratiner au four de chaleur convenable pour que la réduction de la sauce, la cuisson de la sole, et la formation du gratin, marchent ensemble, et soient au point au même moment.

En sortant la sole du four, exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron, et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Sole Grillée. — Ciseler légèrement les filets en grille ; assaisonner la sole, l'arroser d'huile, et la faire griller doucement.

Dresser sur un plat bien chaud ; l'entourer de tranches de citron et de branches, ou de petits bouquets de persil frisé.

Sole Grillée aux huîtres à l'Américaine. — A volonté, cette sole peut être grillée ou pochée, presque à sec, avec beurre et jus de citron ; la même méthode convient aux filets de sole. Le plus communément, on la fait griller. Quelle que soit la façon dont elle est traitée, la dresser sur un plat chaud, et l'entourer, au dernier moment, avec 6 huîtres pochées dans un peu de Worcestershire sauce bouillante.

Couvrir aussitôt la sole de mie de pain frite, brûlante et additionnée au tout dernier moment, d'une pincée de persil haché.

Sole à la Hollandaise. — Casser l'arête de la sole, en pliant celle-ci à différents endroits.

La mettre dans une plaque ; la couvrir d'eau froide ; saler légèrement ; faire prendre l'ébullition et laisser pocher tout doucement ensuite, pendant 10 minutes, à couvert. Égoutter et dresser la sole sur serviette et l'entourer de persil bien vert.

Servir à part : une saucière de beurre fondu, et des pommes de terre entières, à l'anglaise, fraîchement cuites.

Sole à l'Hôtelière. — Inciser la sole, l'assaisonner et la cuire à la Meunière.

La dresser sur 50 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'une petite cuillerée de Duxelles sèche bien condimentée; border le plat de lames de citron.

Sole à la Jules Janin. — Inciser la sole ; la pocher au vin du Rhin, avec légère addition de Mirepoix bordelaise.

Lorsqu'elle est pochée et égouttée, garnir le côté ouvert de sauce Duxelles truffée, très réduite, et la dresser sur le plat de service en la retournant.

L'entourer de 8 grosses moules pochées et ébarbées, et 4 lames de truffe épaisses, sur les côtés ; disposer à chaque bout 4 queues d'écrevisses ; masquer sole et garniture d'un décilitre de « sauce Tortue », additionnée de la cuisson réduite, y compris la Mirepoix, et mise au point avec 30 grammes de Beurre d'écrevisse.

Observation.

Depuis 1855, époque à laquelle Dubois dédia cette recette au célèbre critique des *Débats*, qui écrivit pour la 2e édition du *Cuisinier parisien* de Carême l'admirable préface que tout cuisinier connaît, elle a été modifiée et remodifiée ; mais le principe est celui que nous venons d'exposer.

Sole à la Jouffroy. — Inciser la sole et la pocher avec vin de Pouilly et beurre.

La dresser ; l'entourer de champignons cuits émincés ; couvrir de sauce au Vin blanc additionnée de la cuisson réduite, montée au beurre, et faire glacer vivement.

En la sortant du four, disposer autour 4 bouchées mignonnes garnies de pointes d'asperges liées au beurre, avec une lame de truffe sur chacune.

Sole Lutèce. — Garnir le fond du plat, où doit être dressée la sole, d'un lit d'épinards en feuilles sautés au Beurre noisette.

Sur ces épinards, placer la sole, cuite « à la Meunière » ; ranger sur celle-ci quelques rondelles d'oignon et tranches de fond d'artichaut sautées au beurre ; l'entourer, de chaque côté, d'une bordure de rondelles de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau salée et colorées au beurre.

Juste au moment de servir, couvrir le tout de Beurre noisette.

Sole Marchand de Vins. — Détacher légèrement les filets de l'arête, et introduire un peu de beurre sous chacun. Saupoudrer d'échalote hachée le fond d'un plat beurré ; coucher dessus la

sole assaisonnée ; mouiller d'un décilitre de bon vin rouge et faire pocher.

Dresser ; réduire la cuisson et l'additionner d'une demi-cuillerée de glace de poisson ; la compléter avec 30 grammes de beurre, une pincée de persil haché, quelques gouttes de jus de citron, et saucer la sole.

Sole à la Marinière. — Inciser la sole ; la pocher avec moitié fumet de poisson et moitié cuisson de moules. Dresser ; disposer 3 huîtres pochées sur la sole ; entourer de petites moules et de queues de crevettes, et couvrir de sauce Marinière.

Sole à la Ménagère. — La pocher au vin rouge avec quelques aromates, et à couvert.

Dresser sur le plat de service ; passer et réduire la cuisson ; la lier avec un peu de beurre manié ; la monter au beurre et napper la sole.

Sole à la Meunière. — Procéder selon les indications de la formule initiale. (Voir *Cuisson des Poissons à la Meunière.*)

Sole Meunière aux aubergines. — Préparer la sole « à la Meunière ».

La dresser et l'entourer d'une bordure de rondelles d'aubergines, coupées de 7 à 8 millimètres d'épaisseur, assaisonnées, passées dans la farine et frites au beurre clarifié, en temps utile pour être disposées autour de la sole, dès que celle-ci est prête : cela, pour qu'elles restent bien croquantes, car la moindre attente les ramollit.

Sole Meunière aux Cèpes. — Préparer la sole « à la Meunière » comme de coutume, et l'entourer d'une garniture de cèpes escalopés, sautés au beurre juste au moment.

Sole Meunière aux concombres, dite à la Doria. — Aux deux bouts de la sole, préparée « à la Meunière », disposer 1 bouquet de concombres tournés en olives, et cuits au beurre avec un peu de sel et une pointe de sucre.

Sole Meunière aux morilles. — Entourer la sole de morilles très fraîches, sautées au beurre juste au moment ; semer une pincée de persil haché sur les morilles.

Sole Meunière aux raisins. — La sole étant toute prête, l'entourer de grains de raisin Muscat frais, pelés, préparés à l'avance et tenus bien froids.

Sole Meunière à l'orange. — La sole étant cuite et dressée sur le plat de service, disposer dessus une rangée de rondelles

d'oranges pelées à vif, et débarrassées de tout pépin. Ou bien des quartiers d'orange, également pelés à vif et sans pépins.

Couvrir sole et orange avec le Beurre noisette, et servir de suite.

Sole Montgolfier. — Inciser la sole et la pocher au vin blanc et cuisson de champignons.

La dresser ; la napper de sauce au Vin blanc additionnée de la cuisson réduite, et d'une fine julienne de : queues de langouste, champignons et truffe.

Entourer de palmettes en feuilletage cuit à blanc.

Sole Montreuil. — Pocher la sole avec fumet de poisson, vin blanc, et un peu de beurre.

L'égoutter, dresser, et l'entourer de pommes de terre en boules de la grosseur d'une noix, cuites à l'eau salée, et tenues bien entières.

Napper la sole de sauce Vin blanc et masquer la garniture d'un cordon de sauce Crevettes.

Sole Mornay. — Pocher la sole avec 1 décilitre de fumet de poisson et 15 grammes de beurre.

Masquer de sauce Mornay le fond du plat de service ; égoutter et dresser la sole dessus ; la couvrir de même sauce ; saupoudrer la surface de Gruyère et Parmesan râpés et faire glacer à four vif ou à la salamandre.

Sole Mornay « des Provençaux ». — Cette sole qui se servait au fameux restaurant des « Frères Provençaux », se préparait de cette façon :

Pocher la sole comme il est indiqué ci-dessus ; l'égoutter et la dresser sur le plat de service ; la couvrir de sauce au Vin blanc ; saupoudrer abondamment la surface de fromage râpé et faire glacer vivement.

Sole Murat. — Faire sauter au beurre, et séparément : 1 moyenne pomme de terre Hollande, et 2 petits fonds d'artichauts crus coupés en dés. Après cuisson, mélanger les deux éléments.

Préparer la sole « à la Meunière » et l'entourer avec la garniture de pommes et d'artichauts ; disposer dessus 5 tranches de tomates coupées de l'épaisseur d'un centimètre, assaisonnées, passées dans la farine, et sautées à l'huile fumante.

Ajouter sur la sole quelques gouttes de glace de viande blonde fondue, un filet de jus de citron et une pincée de persil concassé ; arroser le tout de Beurre noisette et servir immédiatement.

Sole à la Niçoise. — Assaisonner la sole ; l'arroser d'huile et la faire griller.

Dresser ; l'entourer de la « garniture niçoise pour poissons » disposée en bouquets, et de l'accompagnement indiqués. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Sole à la Nantua. — Pocher la sole avec fumet de poisson et un peu de cuisson de champignons.

Égoutter, dresser, l'entourer de 12 queues d'écrevisses décortiquées, et napper de sauce Nantua.

Sur le milieu de la sole saucée, disposer une rangée de lames de truffe bien noires.

Sole à la Normande. — Pocher la sole avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Égoutter, dresser et entourer la sole de : Moules pochées et ébarbées, et queues de crevettes. Dresser en ligne sur le milieu de la sole et en les alternant : 4 huîtres pochées et 4 belles têtes de champignons tournées. Passer la sole au four pendant quelques instants ; pencher le plat pour éliminer tout liquide, et masquer sauce et garniture avec une sauce Normande. Faire, au pinceau, une petite guirlande de glace de viande blonde sur la sauce.

Compléter la garniture avec : 6 lames de truffe disposées en ligne, 3 de chaque côté de la garniture centrale de la sole ; 6 petits croûtons en losanges, frits au beurre clarifié, alternés avec les truffes ; 4 goujons panés en manchon et frits au moment, et 4 moyennes écrevisses troussées, disposés autour du plat.

Sole à la Parisienne. — Pocher la sole avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre.

La dresser et la napper de sauce Vin blanc additionnée de la cuisson réduite.

Disposer en ligne, sur le milieu de la sole saucée, et en les alternant, 6 lames de truffe et 5 rondelles de champignons cuits, bien blancs.

Compléter avec 4 moyennes écrevisses troussées, disposées sur les bouts et les côtés du plat.

Sole sur le Plat. — Détacher légèrement les filets d'après l'arête du côté du dos, et glisser gros comme une noisette de beurre sous chacun. Coucher la sole sur un plat fortement beurré ; mouiller d'un décilitre de cuisson de poisson et ajouter un filet de jus de citron.

Cuire au four, en arrosant souvent, jusqu'à ce que la cuisson de

la sole soit parvenue, par la réduction, à l'état de sirop, et napper la sole d'une couche translucide et légèrement glacée.

Observation.

En remplaçant la cuisson de poisson par d'excellent vin, blanc ou rouge, auquel on ajoute un peu de glace de viande blonde fondue, on peut obtenir une série d'autres préparations, comme :

Sole sur le plat *au Chablis.*
Sole sur le plat *au Sauternes.*
Sole sur le plat *au Champagne.*
Sole sur le plat *au Chambertin*, etc.

Sole à la Portugaise. — Pocher la sole avec vin blanc et cuisson de poisson.

La dresser, et l'entourer de : 2 tomates moyennes pressées, pelées, émincées, fondues au beurre avec 1 cuillerée d'oignon, haché et étuvé, additionnées de 3 petits champignons cuits émincés, et d'une forte pincée de persil concassé.

Napper la sole de sauce au Vin blanc fortement beurrée, en laissant la garniture à nu.

Faire glacer vivement et, en sortant la sole du four, semer une pincée de persil haché sur la garniture.

Sole à la Provençale. — Pocher la sole avec 1 décilitre de fumet de poisson, 2 cuillerées d'huile et une pointe d'ail broyé.

Egoutter, dresser, entourer la sole de tomates à la Provençale ; la napper de sauce à la Provençale additionnée de la cuisson réduite et saupoudrer légèrement de persil concassé.

Sole à la Régence. — Pocher la sole avec 1 décilitre de vin de Chablis et 25 grammes de beurre.

Dresser ; entourer d'une garniture Régence pour poissons (Voir *Chapitre des Garnitures*) ; napper sole et garniture de sauce Régence A, additionnée de la cuisson réduite.

Sole à la Richelieu. — Préparer la sole comme pour « Colbert » et la cuire au beurre clarifié. Dresser; garnir la cavité de Beurre à la maître-d'hôtel et, sur ce beurre, disposer une rangée de belles lames de truffes.

Observation.

Cette méthode, innovée en 1860, au restaurant Français de Nice, par M. Martin, se dénommait primitivement « à la Colbert ». Plus tard, M. Escoffier lui substitua la dénomination « à la Richelieu » pour établir une délimitation, d'ailleurs très juste, entre les deux termes; la dénomination « à la Colbert » étant déjà, à cette époque, consacrée depuis longtemps par l'usage.

Sole à la Rochelaise. — Pocher la sole avec 1 décilitre de vin rouge, quelques cuillerées de cuisson de poisson, gros comme une noix de beurre, et un demi-oignon haché et cuit au beurre à l'avance. Egoutter, dresser la sole et l'entourer de : 2 petites laitances de harengs pochées, 4 huîtres, et 4 moules ébarbées.

Réduire la cuisson et la passer à l'étamine ; ajouter 3 cuillerées de sauce Demi-glace, 30 grammes de beurre et napper sole et garniture.

Sole à la Rouennaise. — Pocher la sole avec 1 décilitre de vin rouge, 2 petites échalotes hachées et 20 grammes de beurre.

Egoutter ; dresser ; entourer la sole de moules et huîtres pochées et ébarbées, queues de crevettes et petits champignons cuits.

Passer et réduire la cuisson ; la lier avec quelques cuillerées de sauce Demi-glace ; la monter au beurre et napper sole et garniture. Compléter avec 4 petits éperlans, dont la tête sera supprimée, sautés à la Meunière, et disposés autour de la sole.

Sole à la Royale. — Pocher la sole avec quelques cuillerées de fumet de poisson et 15 grammes de beurre.

La dresser et disposer dessus : 4 petits champignons cuits, 4 petites quenelles en farce de poisson, 4 queues d'écrevisses et 4 lames de truffe. Entourer de boules de pommes de terre, levées à la moyenne cuiller unie et cuites à l'anglaise.

Napper de sauce Normande sole et garniture.

Sole à la Russe. — Réunir dans une petite casserole : 8 rondelles de carotte cannelées coupées excessivement minces, et 1 petit oignon détaillé en rouelles très fines. Les passer au beurre ; y ajouter quelques feuilles de persil, 1 décilitre d'eau, 25 grammes de beurre, et les cuire. Verser cette préparation dans un plat creux en porcelaine ; y coucher la sole incisée, la pocher sur le fourneau en l'arrosant souvent avec la cuisson qui doit se trouver réduite de moitié et à laquelle on ajoute un filet de jus de citron et 40 grammes de beurre au dernier moment.

— Servir dans le plat où elle a cuit.

Nota. — A défaut de plat en porcelaine, on peut cuire cette sole dans un plat creux ovale, juste de grandeur ; puis la dresser sur un plat ordinaire et la couvrir de sa sauce. En somme, la *Sole à la Russe* n'est autre chose qu'une sole cuite et servie au court-bouillon : celui-ci étant tenu très court et monté au beurre.

Sole à la Saint-Germain. — Assaisonner la sole, la tremper dans du beurre fondu, et paner avec de la mie de pain fine et fraîche. Appuyer cette mie avec la lame d'un couteau pour assurer sa

cohésion avec le beurre; quadriller avec le dos du couteau; arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser sur un plat chaud; entourer la sole de pommes de terre tournées en olives et cuites au beurre.

Servir à part une sauce Béarnaise.

Sole Saint-Henry. — La préparer comme il est expliqué à l'article « Sole grillée », et sans la laisser trop colorer.

Servir en même temps une purée d'oursins.

Sole au Vin blanc. — Détacher les filets et glisser gros comme une noisette de beurre sous chacun. Garnir le fond d'un plat beurré d'un demi-oignon finement émincé; coucher la sole dedans, et la pocher doucement, à couvert, avec vin blanc, fumet de poisson et cuisson de champignons.

Egoutter; dresser; napper la sole d'une sauce au Vin blanc préparée selon l'une des méthodes exposées au *Chapitre des Sauces.*

Faire glacer rapidement, ou servir sans glacer.

Nota. — En fait, une Sole au Vin blanc ne doit pas se glacer. Mais il y a lieu de tenir compte des habitudes de chaque maison, et il en est où elle n'est admise que glacée.

Sole au Vin rouge. — Procéder comme pour la sole sur le plat, en additionnant le vin de mouillement d'un filet de glace de viande.

Sole aux Grands Vins. — En procédant comme il est indiqué pour les soles au Chambertin et au Champagne, on peut varier les préparations, en mettant à contribution les grands crus rouges ou blancs de la Bourgogne et du Bordelais, tels que : Volnay, Pommard, Romanée, Musigny, Saint-Estèphe, Château-Margaux, etc., en vins rouges et : Chablis-Moutonne, Meursault, Montrachet, Haut-Barsac, Haut-Sauternes et Château-Yquem, en vins blancs.

Sole Yvette. — Préparer la sole comme pour « Vin blanc »; la napper de sauce Fines Herbes et la glacer.

En la sortant du four, l'entourer de 4 petites tomates de la grosseur d'une belle noix, vidées, assaisonnées, pochées au four, et garnies de purée de sole dressée en pointe au moyen de la poche munie d'une douille cannelée.

FILETS DE SOLE

(Base de proportions : les filets d'une sole de 350 à 400 grammes.)

Selon le genre de leur préparation, les filets de soles sont laissés dans leur état naturel, c'est-à-dire en longueur; ou bien ils sont farcis et pliés, ou simplement pliés sans être farcis ; ce qui est d'ailleurs indiqué à chaque recette.

Quelle que soit la forme à leur donner, on doit d'abord enlever la pellicule nerveuse qui reste adhérente à la chair après l'enlèvement de la peau et qui est l'une des causes de la rétraction des filets pendant leur pochage. On les aplatit légèrement ensuite, et on les pare, s'il y a lieu.

Le pochage des filets de soles doit se faire à très court mouillement, à couvert, et sans ébullition, si on veut les obtenir bien blancs. L'ébullition les durcit et, en plus est une cause de rétraction.

Là où la quantité de l'élément de pochage n'est pas précisée, on se basera sur 1 petit décilitre de liquide pour les filets d'une sole, soit 4 au nombre.

Filets de Sole à l'Américaine. — Plier les filets ; les pocher au fumet de poisson et les dresser en turban.

Garnir le milieu d'escalopes d'un homard préparé à l'américaine ; napper filets et garniture avec la sauce du homard.

Filets de Sole à l'Anglaise. — Paner les filets à l'anglaise avec de la mie de pain fine et fraîche et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur plat chaud, et les couvrir de Beurre à la maître-d'hôtel préalablement ramolli.

Filets de Sole à l'Andalouse. — Masquer les filets de farce de poisson additionnée de 50 grammes de piment, braisé et haché, par kilo de farce ; les rouler en paupiettes et les pocher au beurre.

Dresser chaque paupiette sur une petite demi-tomate étuvée garnie de rizotto aux poivrons. Disposer en couronne sur un plat rond en plaçant chaque demi-tomate sur une rondelle d'aubergine assaisonnée, passée dans la farine et sautée à l'huile ; arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole à la Batelière. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser chacun sur une croûte de barquette garnie de petites moules et de queues de crevettes liées à la sauce Vin blanc. Napper les filets de sauce Fines Herbes, et placer debout à l'une des extrémités de chaque barquette, un goujon pané en manchon et frit.

Filets de Sole Bénédictine. — Plier les filets ; les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban dans une croustade, faite dans un moule à manqué de forme basse ; garnir le milieu de Brandade de morue truffée, montée en dôme ; napper de sauce Crème le turban de filets et envoyer à part une saucière de la même sauce.

Filets de Sole Bercy. — Coucher les filets, dans leur longueur, sur un plat beurré saupoudré d'échalotes hachées ; mouiller d'un demi-décilitre de vin blanc et d'autant de fumet de poisson ; ajouter 10 grammes de beurre et pocher au four en arrosant souvent. Faire glacer au dernier moment.

Ou : égoutter la cuisson des filets dans une sauteuse dès qu'ils sont pochés ; la réduire d'un tiers et la compléter avec un filet de glace de viande, quelques gouttes de jus de citron et beurre.

Napper les filets et glacer.

Nota. — La Sole Bercy se prépare d'après le même principe.

Filets de Sole Boistelle. — Plier les filets et les ranger en couronne dans une sauteuse beurrée. Ajouter : 30 grammes de champignons crus émincés, un filet de jus de citron, quelques gouttes de fumet de poisson et pocher à couvert.

Dresser les filets dans une timbale avec les champignons au milieu ; monter la cuisson avec 25 grammes de beurre et la verser sur les filets et leur garniture.

Filets de Sole à la Bourguignonne. — Garnir le fond d'un plat beurré de quelques fines rouelles d'oignon, étuvées au beurre à l'avance.

Ranger les filets dessus, en longueur ; les entourer de 3 champignons moyens crus, émincés et sautés au beurre ; ajouter quelques grains de mignonnette, 1 décilitre de vin rouge de Mâcon et pocher au four.

Réduire la cuisson des deux tiers ; la lier avec un peu de beurre manié et la compléter avec 25 grammes de beurre. — Saucer les filets et glacer.

Filets de Sole à la Bretonne. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban, et les napper d'une sauce Bretonne.

Filets de Soles à la Cancalaise. — Plier les filets et les pocher avec beurre et eau d'huîtres.

Dresser en turban ; disposer au milieu 25 grammes de queues de crevettes ; 6 huîtres pochées et ébarbées, et masquer de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole Caprice. — Tremper les filets dans du beurre fondu ; les rouler ensuite dans de la mie de pain fine et fraîche.

Appuyer cette mie avec la lame d'un couteau et quadriller la surface des filets.

Arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser chaque filet grillé sur une demi-banane, écorcée et cuite au beurre..

Servir en même temps une sauce Roberts Escoffier montée au beurre.

Filets de Sole Cardinal. — Masquer les filets de farce de merlan au Beurre d'écrevisse ; les plier et les pocher au fumet de poisson. — Dresser en turban en intercalant une mince escalope de queue de homard entre chaque filet ; masquer de sauce Cardinal et compléter par du corail haché, semé sur la sauce.

Filets de Sole à la Catalane. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser chacun sur une demi-tomate vidée, assaisonnée, pochée au four et garnie d'une cuillerée d'oignon finement émincé, cuit à l'huile sans aucune coloration.

Ranger les filets en couronne sur le plat de service ; les napper avec le fumet réduit et monté au beurre, et glacer vivement.

Filets de Sole aux Champignons. — Plier les filets et les pocher avec de la cuisson de champignons.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 8 petits champignons cuits, très blancs ; napper d'une sauce Champignons additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole Chauchat. — Plier les filets et les pocher avec beurre et jus de citron. — Masquer le fond du plat de sauce Mornay, dresser les filets en turban ; les entourer de rondelles

de pommes de terre épaisses, coupées sur des pommes fraîchement cuites à l'eau salée ; napper filets et garniture de sauce Mornay et faire glacer.

Filets de Sole à la Chevalière. — Plier les filets et les introduire par le bout pointu, chacun dans une coque de grosse écrevisse farcie.

Faire pocher avec vin blanc et beurre.

Disposer en pyramide, sur le milieu du plat de service, une julienne de : queue de langouste, champignons et truffes, liée avec un peu de sauce Homard; disposer les filets de soles autour, debout, et les coques d'écrevisses en haut ; les entourer simplement d'un cordon de sauce au Vin blanc ; border le plat de petites palmettes en feuilletage cuites à blanc.

Filets de Sole à la Chivry. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban, en les alternant de minces croûtons en cœurs, frits au beurre. — Napper de sauce Chivry.

Filets de Sole Choisy. — Plier les filets et les pocher avec beurre et jus de citron.

Les dresser en couronne sur de petites demi-laitues, braisées et parées; les napper de sauce Mornay additionnée de quelques champignons cuits, émincés, et glacer.

En sortant le plat du four, entourer les filets d'un cordon de glace beurrée.

Filets de Sole Clarence. — Former sur un plat beurré une rosace en double 8, faite en appareil à pomme duchesse, et couchée à la poche munie d'une douille cannelée. Dorer ; faire colorer au four et garnir chaque partie de la rosace d'un peu de sauce Mornay.

Plier les filets; les pocher au fumet de poisson et les dresser dans les compartiments de la rosace avec une lame de truffe sur chacun.

Napper les filets de sauce Mornay et les glacer.

Nota. — En ce qui concerne cette formule, nous devons faire observer qu'il n'y a pas entente absolue. Dans quelques endroits, on remplace la sauce Mornay par une sauce Américaine au Currie, additionnée des chairs, coupées en dés, du homard qui a servi à préparer la sauce.

Filets de Sole Condé. — Dans ses détails, l'exécution de cette recette est souvent confondue avec « la Dugléré », dont elle se différencie pourtant assez nettement. La pratique courante

la comprend ainsi : Pocher les filets, en longueur, avec beurre et cuisson de champignons.

Les dresser et les napper de sauce au Vin blanc ; puis, à l'aide d'une cuiller, former une croix sur la sauce et entourer les filets avec de la purée de tomate beurrée, couchée en cordon de la grosseur d'un spaghetti.

Faire glacer vivement.

Filets de Sole aux Crevettes. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 30 grammes de queues de crevettes et napper de sauce Crevettes le turban et la garniture.

Filets de Sole Cubat. — Pocher les filets en longueur avec cuisson de champignons et beurre.

Masquer le fond du plat de service de purée de champignons ; disposer les filets sur celle-ci avec 2 lames de truffe sur chaque filet; napper de sauce Mornay et faire glacer.

Filets de Sole en Dartois. — Pour cette formule, voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds.*

Filets de Sole Daumont. — Masquer les filets de farce de poisson à la crème d'écrevisse ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson. Placer chaque paupiette sur un large champignon étuvé au beurre et garni de salpicon de queues d'écrevisses à la Nantua. Napper les paupiettes de sauce Normande.

Les dresser en couronne sur le plat de service avec : 1° une coque d'écrevisse farcie de la même farce que celle employée pour les filets, placée sur chaque paupiette ; 2° une escalope de laitance, panée et sautée au beurre, entre chaque champignon.

Filets de Sole à la Deauvillaise. — Procéder comme il est indiqué à la Sole de ce nom.

Filets de Sole Déjazet. — Paner et faire griller les filets comme ceux « à l'Anglaise ».

Les dresser sur un Beurre d'estragon à moitié fondu ; décorer chaque filet de feuilles d'estragon blanchies.

Filets de Sole à la Dieppoise. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson et cuisson de moules. — Procéder ensuite comme pour la Sole dieppoise.

Filets de Sole à la Diplomate. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban; napper de sauce Diplomate; placer sur chaque filet une large lame de truffe lustrée à la glace de viande.

Filets de Sole Doria. — Préparer les filets « à la Meunière »; les dresser et disposer à chaque bout un petit bouquet de concombres tournés en olives et cuits au beurre.

Filets de Sole d'Urville. — Masquer les filets de farce de poisson; les plier; les contiser aux truffes et les pocher avec beurre et jus de citron.

Préparer des barquettes en pomme duchesse colorées au four et vidées; les garnir d'un salpicon de crevettes lié à la sauce Crevettes; disposer un filet contisé sur chaque barquette et dresser celles-ci en cercle sur un plat, couvert d'une serviette pliée.

Filets de Sole à la Duse. — Masquer les filets de farce de poisson; les plier et les pocher au fumet de poisson.

Les disposer ensuite en turban dans le fond d'un moule à savarin beurré, de grandeur proportionnée au nombre des filets. Finir de remplir le moule avec du riz Pilaw cuit au fumet de poisson, en le tassant légèrement. Démouler aussitôt sur un plat rond; napper de sauce Mornay et faire glacer.

En sortant le plat du four, garnir le milieu du turban de queues de crevettes bien liées à la sauce Vin blanc et saupoudrer cette garniture de truffe hachée.

Epigrammes de Filets de Sole. — Masquer les filets de farce de poisson; les plier et les pocher avec un élément en rapport avec la garniture; les refroidir sous presse légère. Les paner à l'anglaise ensuite, et les faire griller en les arrosant de beurre fondu.

Dresser en turban, en alternant les filets de quenelles en farce de poisson très minces, moulées en forme de cœurs de même dimension que les filets. Verser la garniture au milieu du turban.

Observation.

Ceci est la formule type de l'« Épigramme de filets de sole », dont la dénomination est déterminée par la garniture d'accompagnement. Toutes les garnitures de filets de sole conviennent aux épigrammes.

Garniture ou sauce sont toujours disposées au milieu du turban; mais, dans aucun cas, celui-ci ne doit être saucé.

Poru les grands services, nous conseillons ce procédé très pratique, de

mouler et pocher la farce dans une caisse à côtelettes. Il n'y a alors qu'à détailler cette farce lorsqu'elle est légèrement reposée ; ce qui permet d'obtenir les imitations de côtelettes de telle épaisseur que l'on désire, et d une correction parfaite.

Filets de Sole Floréal. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Garnir de pointes d'asperges liées au beurre le fond de petites cocottes ; placer une paupiette dans chaque cocotte ; la napper légèrement de sauce Vin blanc finie au Beurre printanier, de nuance très tendre ; disposer enfin sur chaque paupiette une mince rondelle de carotte, cannelée, tombée au Consommé, et une pluche de cerfeuil bien verte au milieu de la rondelle de carotte.

Filets de Sole à la Florentine. — Pocher les filets en longueur avec cuisson de poisson et beurre.

Les dresser sur un lit d'épinards en feuilles légèrement blanchis, puis étuvés au beurre ; napper de sauce Mornay et glacer.

Filets de Sole Grand-Duc. — Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons.

Les dresser en couronne, la pointe tournée vers le milieu du plat ; disposer 3 petites queues d'écrevisses décortiquées entre chaque filet, et une belle lame de truffe sur le milieu.

Napper de sauce Mornay et glacer.

En sortant les filets du four, dresser au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Filets de Sole au Gratin. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole au gratin » en laissant les filets en longueur, et en tenant compte des prescriptions formulées sur la conduite des Gratins complets.

Filets de Sole Héléna. — Masquer les filets de farce de poisson à la crème ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Dresser chaque paupiette sur une croûte de tartelette garnie de nouilles fraîches à la crème ; ranger en couronne sur le plat ; napper de sauce Mornay et glacer.

Filets de Sole Héloïse. — Dresser les filets en longueur sur un plat beurré dans le fond duquel on aura semé 2 moyens champignons crus, hachés, et les traiter comme les « Filets à la Bercy ».

Filets de Sole à la Hongroise. — Faire revenir au beurre une petite cuillerée d'oignon haché avec un peu de paprika ;

mouiller de 2 cuillerées de vin blanc et 3 cuillerées de fumet de poisson ; ajouter une petite ou une demi-tomate concassée et laisser cuire pendant 5 minutes.

Plier les filets ; les ranger dans un plat beurré ; les couvrir avec la préparation ci-dessus et les pocher.

Dresser en turban ; réduire le fonds presque entièrement ; le ramener ensuite à consistance de sauce par l'addition de quelques cuillerées de crème ; compléter avec un filet de jus de citron et verser sur les filets.

Filets de Sole aux Huîtres. — Plier les filets, et les pocher avec beurre et l'eau des huîtres employées pour la garniture.

Dresser en turban ; disposer au milieu 8 huîtres pochées et ébarbées ; napper de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole à l'Indienne. — Plier les filets et les pocher au beurre.

Dresser en turban ; masquer d'une sauce Currie et servir à part du riz à l'Indienne.

Filets de Sole Ismaïla. — Ajouter à 125 grammes de riz Pilaw : 125 grammes de petits pois fraîchement cuits à l'anglaise, non rafraîchis, et 15 grammes de poivron coupé en dés. Dresser ce riz en bordure dans un plat creux.

Plier les filets ; les pocher au beurre ; les dresser au milieu de la bordure, et les napper de fumet de poisson réduit et monté avec 50 grammes de beurre frais.

Filets de Sole Jean Bart. — Dresser en dôme, sur le milieu du plat, un salpicon de queues de crevettes, petites moules et champignons, lié de sauce Béchamel au fumet de poisson, serrée.

Sur ce dôme, disposer en arc, les filets de soles à moitié pochés, et les remettre au four un instant pour compléter leur pochage. Napper de sauce Normande, saupoudrer de truffe hachée, et entourer les filets de grosses moules pochées, remises en coquilles, nappées de sauce Mornay et glacées.

Filets de Sole Joinville. — Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Piquer une petite pince d'écrevisse sur chaque filet, et les dresser en turban, la pointe en l'air.

Disposer au milieu une garniture « à la Joinville » ; napper de sauce Joinville filets et garniture, et placer sur chaque filet une lame de truffe lustrée à la glace de viande.

Méthode ancienne. — Pocher les filets en les tenant très blancs, et piquer une pince d'écrevisse sur chacun.

Dresser en dôme, sur le milieu du plat, un salpicon à la Joinville un peu serré et le couvrir de sauce Joinville. Disposer les filets autour, en turban et la pointe en l'air ; placer une lame de truffe bien noire sur chaque filet, et border le plat de minces lames de citron cannelées.

Comme on le voit, par ce mode de dressage la garniture était seule saucée, et les filets de soles formaient un turban blanc autour.

Filets de Sole Judic. — Plier les filets et les pocher avec beurre et jus de citron.

Dresser en couronne, en plaçant chaque filet sur une petite demi-laitue, braisée et bien parée, et une quenelle de forme ovale en farce mousseline de sole sur chaque filet.

Napper de sauce Mornay et glacer vivement.

En sortant le plat du four, entourer les filets d'un cordon de glace de viande beurrée.

Filets de Sole en Julienne. — Détailler les filets en grosse julienne ; les tremper dans du lait, les rouler dans la farine et les frire au dernier moment à friture très chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit et demi-citrons.

Nota. – Lorsque la julienne de filets de sole constitue un élément de garniture, ou une garniture, comme dans le cas des « Filets de soles au Chambertin », elle est traitée au beurre clarifié.

Filets de Sole Lady Egmont. — Plier les filets et les pocher avec d'excellent fumet de poisson.

D'autre part : émincer finement 3 moyens champignons crus et les cuire rapidement avec beurre, jus de citron, sel et poivre. Ajouter la cuisson des champignons au fumet de pochage ; réduire de moitié et ajouter à cette réduction : 30 grammes de beurre, 2 cuillerées de crème, les champignons émincés et 2 cuillerées de pointes d'asperges fraîchement cuites, bien égouttées et *pas rafraîchies*.

Dresser les filets dans un plat en terre et les couvrir avec sauce et garniture. — Glacer à four vif ou à la salamandre.

Filets de Sole à la Lavallière. — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier ; les contiser aux truffes et les pocher au fumet de poisson.

Les dresser en turban, sur une bordure basse en farce mousse-

line, pochée à l'avance ; les napper légèrement de sauce Normande et placer une lame de truffe sur chaque filet.

Verser au milieu du turban une garniture de : laitances pochées et escalopées ; huîtres pochées et ébarbées ; queues d'écrevisses et petits champignons bien blancs ; liée de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse.

Filets de Sole Léopold. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Égoutter ; napper la moitié des filets de sauce Crevettes, et l'autre moitié de sauce Génevoise.

Dresser en couronne, à plat ; la pointe des filets tournée dans l'intérieur du plat, et en alternant les deux nuances. Semer un peu de truffe hachée sur les filets saucés en rose, et du corail de homard haché sur ceux saucés en brun.

Garnir le milieu de 50 grammes de queues de crevettes, liées à la sauce au Vin blanc.

Filets de Sole à la Manon. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher à la cuisson de champignons.

Dresser en couronne, sur un plat bordé d'un cordon en pomme duchesse couché à la poche munie d'une grosse douille cannelée, doré, et coloré au four à l'avance.

Disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges, julienne de truffes et de champignons liée au beurre ; napper légèrement les paupiettes de sauce Fines herbes sans toucher la garniture.

Filets de Sole Marcelle. — Plier les filets ; les masquer légèrement de farce de poisson à la crème ; les décorer d'une rosace en truffe, ou simplement d'une lame de truffe cannelée ; les pocher, à couvert, avec beurre et jus de citron.

Dresser chaque filet sur une croûte de barquette garnie de purée de laitances truffée, mise à l'état de coulis par addition d'un peu de sauce au Vin blanc ; disposer les barquettes en couronne sur le plat couvert d'une serviette.

Filets de Sole Marguery. — Pocher les filets en longueur et les pocher avec du fumet de poisson.

Les dresser ; les entourer de moules pochées et de queues de crevettes ; napper de sauce au Vin blanc et glacer.

Filets de Sole Marie Stuart. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; napper de la sauce indiquée aux « Filets de sole à la New-burg » et placer sur chaque filet une petite quenelle en farce de poisson, façonnée en forme de palet, décorée à la truffe, pochée au moment, et bien égouttée.

Filets de Sole Marinette. — Pocher une sole avec fumet de poisson et cuisson de champignons, et l'égoutter sur une assiette. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, lever les filets ; les parer légèrement et bien également.

Ajouter à 1 œuf battu, autant de Gruyère et de Parmesan râpés mélangés qu'il en faut pour obtenir une pâte serrée ; additionner cette pâte d'un peu de sauce Béchamel froide, de sel et de Cayenne ; l'étaler sur deux des filets, en couche égale de 2 centimètres d'épaisseur ; recouvrir avec les deux autres filets et mettre à raffermir au frais.

Tremper ensuite ces filets dans une sauce à la Villeroy ; laisser refroidir ; paner à l'anglaise, et frire au moment à friture très chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit bien vert autour.

Filets de Sole à la Marinière. — Pocher les filets en longueur, avec du fumet de poisson, et procéder comme il est indiqué à la « Sole à la Marinière ».

Filets de Sole Marquise. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc, fumet de poisson et beurre.

Les dresser en turban sur un plat bordé d'une guirlande en appareil à pomme Marquise, couchée à la poche munie d'une douille cannelée, et séchée au four.

Garnir le milieu de : petites quenelles en farce mousseline de saumon, queues de crevettes et truffes en olives.

Napper filets et garniture de sauce Crevettes peu colorée.

Filets de Sole à la Mexicaine. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Placer chaque paupiette sur un champignon grillé, garni d'une demi cuillerée de tomate concassée et fondue au beurre. Napper les paupiettes de sauce Béchamel additionnée de purée de tomate et de poivron, dans les proportions de 2 décilitres de purée de tomate et 50 grammes de poivron en dés, par litre de sauce. Dresser les paupiettes en couronne sur le plat de service.

Filets de Sole Mignonnette. — Diviser chaque filet en deux, en biais; les cuire au beurre et les dresser dans une timbale chaude.

Les entourer de pommes de terre, levées à la cuiller ronde de la grosseur d'un gros pois, et cuites au beurre.

Disposer sur les filets 8 ou 10 lames de truffe fraîche, chauffées dans un peu de glace de viande légère.

Monter la glace où ont chauffé les lames de truffe avec 15 grammes de beurre ; ajouter quelques gouttes de jus de citron et la verser sur les filets et leur garniture.

— Servir très chaud.

Filets de Sole à la Mirabeau. — Pocher les filets en longueur, avec du fumet de poisson.

En napper la moitié à la sauce au Vin blanc, l'autre moitié à la sauce Génevoise; dresser en alternant les deux couleurs, et en plaçant une lanière de filet d'anchois entre chaque filet. Poser une lame de truffe sur les filets saucés à blanc, et deux feuilles d'estragon blanchies, posées en croix, sur ceux saucés à brun.

Filets de Sole à la Miramar. — Diviser les filets chacun en 3 escalopes ; les assaisonner et les cuire au beurre.

Couper 12 rondelles d'aubergine, d'un demi-centimètre d'épaisseur ; les assaisonner ; les passer dans la farine et les sauter au beurre en les tenant bien croquantes.

Garnir les parois d'une timbale basse, d'une couche de riz Pilaw, d'un centimètre et demi d'épaisseur. Disposer au milieu escalopes de filets et aubergines, après les avoir sautées ensemble un instant. — Juste au moment de servir, arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole à la Mogador. — Parer les filets en rectangles réguliers; les masquer légèrement de farce mousseline ; les décorer d'une lame de truffe cannelée sur l'un des bouts, et pocher à couvert avec beurre et jus de citron.

Dresser en couronne, sur une bordure basse en farce de merlan à la crème, truffée, en faisant ressortir le côté décoré des filets. Verser au milieu une garniture à la Nantua, sans toucher les filets qui doivent rester intacts ; entourer la bordure de coffres d'écrevisses emplis de salpicon de crevettes lié avec un peu de farce, et passés à four doux un instant pour le pochage de celle-ci.

Nota. — Pour les services rapides, on couche la bordure sur plat beurré, à la poche munie d'une douille cannelée et en superposant deux cordons de farce l'un sur l'autre. Cette bordure se poche à l'entrée du four.

Filets de Sole Montreuil. — Pocher les filets en longueur, et procéder comme il est indiqué pour la « Sole Montreuil ».

Filets de Sole Montrouge. — Plier les filets et les pocher à la cuisson de champignons.

Dresser en turban; garnir le milieu d'un émincé de champignons cuits, lié à la sauce Béchamel; napper les filets de sauce Béchamel additionnée d'un tiers de purée de champignons et montée au beurre.

Filets de Sole aux Moules. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc et un peu de cuisson de moules.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de moules pochées au vin blanc et ébarbees; napper filets et garniture de sauce Normande additionnée de cuisson de moules réduite.

Mousselines de Sole. — Pour l'apprêt de la farce mousseline de sole, procéder selon les proportions indiquées à la formule initiale. (Voir *Série des Farces et Préparations diverses, Chapitre des Garnitures.*)

Pour la préparation des Mousselines, voir *Mousselines de Saumon.*

Filets de Sole Murat. — Couper en dés 1 moyenne pomme de terre et 2 petits fonds d'artichauts. Les assaisonner et les sauter au beurre, séparément.

Détailler les filets en julienne, les assaisonner et les sauter au beurre.

Mélanger filets, pommes, fonds d'artichauts; les sauter ensemble pendant quelques instants et les dresser en timbale. Ajouter : 6 tranches de tomates épaisses, assaisonnées et sautées à l'huile fumante; une pincée de persil concassé, un filet de glace de viande, quelques gouttes de jus de citron et arroser de Beurre noisette.

Filets de Sole Nelson. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban; napper les filets de sauce Vin blanc, et glacer vivement.

Garnir le milieu du turban d'une pyramide de pommes de terre noisette, cuites au beurre et bien dorées; entourer les filets de laitances pochées.

Filets de Sole Nemours. — Masquer les filets de farce de poisson; les plier et les pocher avec vin blanc et beurre.

Dresser en turban et disposer au milieu une garniture de : quenelles à la petite cuiller, en farce mousseline de merlan ; petits champignons et escalopes de laitances, liée à la sauce Normande.

Napper les filets de sauce Crevettes ; placer une lame de truffe sur chacun, et entourer de petites croquettes de queues de crevettes, roulées dans de la truffe hachée finement, au lieu de la mie de pain employée ordinairement.

Filets de Sole New-Burg. — Préparer un « Homard à la New-Burg », selon les indications de la formule. (Voir *Homard.*)

Diviser la queue en autant d'escalopes qu'il y a de filets de soles, et tenir ces escalopes au chaud.

Tailler en dés ce qui reste des chairs du homard et les ajouter dans la sauce.

Plier et pocher les filets au fumet de poisson. Les dresser en turban avec une escalope de homard sur chaque filet ; napper avec la sauce du homard, additionnée des chairs en dés.

Filets de Sole à la Normande. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Les garnir et saucer comme il est indiqué à la « Sole Normande ».

Filets de Sole Olga, dits aussi « Otéro ». — Cuire au four, à l'avance, autant de belles pommes de terre Hollande qu'il y a de filets.

Lever un morceau d'écorce, et les vider pour en faire un genre de caisses.

Plier les filets et les pocher avec un peu d'excellent fumet de poisson.

Garnir le fond de chaque caisse préparée, d'une cuillerée de queues de crevettes liées à la sauce Vin blanc.

Mettre un filet poché sur cette garniture ; couvrir de sauce Mornay, en quantité voulue pour que la caisse se trouve remplie ; saupoudrer de fromage râpé, et glacer vivement.

Dresser les filets sur serviette, en les sortant du four.

Filets de Sole à l'Orientale. — Préparer les filets comme ceux « à la New-Burg » ; mais en condimentant au Currie la sauce du homard.

Les filets étant dressés et saucés, disposer au milieu du turban une pyramide de riz à l'Indienne ; ou servir ce riz à part, ce qui est facultatif.

Filets de Sole à la d'Orléans. — Masquer les filets de farce de merlan truffée ; les rouler en paupiettes et les pocher à la cuisson de champignons.

Garnir aux deux tiers, d'un salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes, lié à blanc, de petites cocottes ou des caisses en porcelaine plissée. Placer une paupiette dans chaque cocotte ou caisse ; napper d'une cuillerée de sauce Crevettes ; mettre une lame de truffe sur chaque paupiette, et compléter avec une belle crevette rose dont la queue sera décortiquée, piquée sur le centre de chacune des paupiettes.

Filets de Sole Orly. — Assaisonner les filets ; les tremper dans une pâte à frire légère, et les frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit, et servir à part une sauce Tomate.

Nota. — Nous répétons encore que notre méthode au sujet des préparations « à la Orly » n'a rien d'absolu. Voir ce que nous avons dit à ce sujet à l'article « Anguille à la Orly ».

Dans certaines maisons, ces filets sont panés à l'anglaise et tordus en vrille, dans d'autres ils sont embrochés ; de sorte que le plus raisonnable est d'admettre la coutume de la maison. Il n'y a qu'une chose qui n'est pas discutée : c'est l'accompagnement, qui est toujours une sauce Tomate.

Filets de Sole à l'Ostendaise. — Masquer les filets de farce de poisson ; les plier et les pocher avec beurre et l'eau des huîtres employées pour la garniture.

Dresser en turban, avec 8 huîtres pochées et ébarbées au milieu. Napper de sauce Normande additionnée de la cuisson réduite ; placer une lame de truffe sur chaque filet, et entourer de petites croquettes de filets de soles façonnées en forme de losanges.

Nota. — Dans les services de restaurant, on remplace souvent les croquettes par des losanges de filets de soles couverts d'un demi-centimètre de farce additionnée de champignons et truffes hachés.

Ces losanges sont panés à l'anglaise et traités par la friture comme les croquettes.

Filets de Sole Otéro. — Voir *Filets de Soles Olga*.

Paupiettes de Sole. — Bien que les Paupiettes ne soient que les filets de sole sous une autre forme, elles n'en permettent pas moins d'apporter de la variation dans les menus.

Les filets pour paupiettes doivent être bien dénervés et aplatis avec la batte légèrement mouillée pour éviter toute rétraction pendant le pochage. Elles sont ensuite masquées de farce, truffée ou non, roulées sur elles-mêmes en forme de bouchon, et maintenues par quelques tours de fil.

On peut cependant se dispenser de les ficeler, en les serrant l'une contre l'autre dans le sautoir où elles doivent pocher : ce qui en prévient la déformation.

On peut aussi les pocher dans des moules à darioles beurrés, juste de grandeur.

Toutes les garnitures des filets de sole peuvent convenir aux paupiettes ; en tenant compte, pour le dressage, de la différence de forme.

Filets de Sole à la Paysanne. — Pour les filets de 3 soles, émincer en paysanne : 2 petites carottes et 2 oignons nouveaux ; 1 petite branche de céleri et 1 blanc de poireau. Assaisonner ces légumes de sel et de sucre ; les étuver lentement au beurre, mouiller d'eau tiède juste à couvert, ajouter une cuillerée de petits pois frais et autant de haricots verts coupés en petits losanges. Finir de cuire en réduisant le liquide.

Ranger dans le fond d'un plat en terre, beurré, les filets de soles assaisonnés ; les couvrir avec les légumes de leur cuisson et les pocher.

Après pochage, pencher le plat pour faire tomber la cuisson dans une sauteuse ; la réduire à 1 décilitre, la monter avec 90 grammes de beurre, et verser dans le plat.

Filets de Sole à la Persane. — Préparer les filets comme ceux « à la New-burg » ; mais en condimentant au Paprika la sauce du homard, et en l'additionnant de 30 grammes de pimentos coupés en gros dés.

Servir à part un riz Pilaw safrané.

Filets de Sole en Pilaw à la Levantine. — Escaloper les filets, les assaisonner et les sauter au beurre.

Préparer un riz Pilaw selon la formule ordinaire (Voir *Série des Pâtes et Farinages, Chapitre des Légumes*) et l'additionner de 30 grammes de poivron coupé en dés.

Sauter au beurre le quart d'une petite aubergine, coupée en dés et assaisonnée, et la mélanger aux filets de sole.

Dresser le riz en bordure sur le plat ; disposer au milieu les filets de sole et les dés d'aubergines, et les masquer de sauce Currie, sans toucher le riz.

Nota. — Pour les filets de sole au riz Pilaw ordinaire, on dresse le riz en bordure et on dispose au milieu les filets de soles sautés au beurre. Ceux-ci sont nappés de sauce Currie.

Filets de Sole à la Polignac. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre.

Dresser en couronne ; réduire la cuisson d'une bonne moitié ; lier avec 2 cuillerées de Velouté de poisson ; finir la sauce avec 30 grammes de beurre et ajouter : 3 petits champignons cuits finement émincés et une demi-cuillerée de julienne de truffe.

Napper les filets avec sauce et garniture, et glacer.

Filets de Sole à la Pompadour. — Tremper les filets dans du beurre fondu ; les rouler dans de la mie de pain fraîche ; appuyer celle-ci, arroser de beurre fondu et faire griller doucement.

Dresser ; coucher un cordon de sauce Béarnaise tomatée bien ferme entre chaque filet ; les entourer de petites pommes noisette bien dorées et placer une lame de truffe glacée sur chaque filet.

Filets de Soles à la Portugaise. — Pocher les filets en longueur et procéder comme il est indiqué pour la « Sole Portugaise ».

Filets de Sole à la Princesse. — Avec de l'appareil à pomme Duchesse, former sur un plat rond, beurré, au moyen de la poche munie d'une douille cannelée, une rosace ayant autant de divisions qu'il y a de filets de soles.

Dorer et faire colorer au four.

Plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Étaler une cuillerée de pointes d'asperges liées au beurre dans le fond de chacune des divisions de la rosace ; placer un filet dessus ; napper celui-ci de sauce Béchamel finie au Beurre d'asperges, dans les proportions de 100 grammes par litre de sauce ; compléter par une lame de truffe sur chaque filet.

Filets de Sole à la Printanière. — Plier les filets et les pocher avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 2 cuillerées de pointes d'asperges liées à la crème ; napper les filets de sauce Béchamel finie au Beurre printanier, et les entourer de : boules de pommes de terre cuites à l'anglaise ; carottes et navets levés à la cuiller ronde, cuits au Consommé et glacés.

Filets de Sole Rachel. — Masquer les filets de farce de poisson ; ranger 4 lames de truffe sur celle-ci ; plier les filets et les pocher avec cuisson de champignons et beurre.

Dresser en couronne, et napper les filets de sauce au Vin blanc,

additionnée d'une demi-cuillerée de pointes d'asperges fraîchement cuites, non rafraîchies, et d'une demi-cuillerée de truffes en dés.

Filets de Sole Régence. — Masquer les filets de farce de poisson truffée ; les plier ; les pocher avec vin de Chablis et beurre.

Dresser en turban et compléter comme il est indiqué pour la « Sole Régence ».

Filets de Sole Réjane. — Pocher les filets en longueur avec vin blanc et beurre.

Dresser les filets en turban ; réduire la cuisson ; l'additionner d'une cuillerée de glace de poisson et la monter avec 25 grammes de Beurre de cresson ordinaire, ou de cresson alénois dans la saison, et 25 grammes de beurre fin. Napper les filets et les entourer de rosaces en pomme Duchesse, couchées à la poche munie d'une grosse douille cannelée, dorées et colorées au four au moment.

Nota. — Pour le Beurre de cresson, il est bon d'ajouter quelques feuilles d'épinards pour appuyer la teinte.

Filets de Sole à la Rhodésia. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher avec vin blanc et fumet de poisson.

Dresser chaque paupiette sur une escalope de queue d'un homard préparé à l'américaine, puis les disposer en couronne sur le plat de service. Napper de sauce Américaine montée à la crème.

Filets de Sole Riche. — C'est le « Filet de sole à la Victoria », avec cette seule différence que le « filet de sole Riche » ne se glace pas. — Voir plus loin « Filets de sole Victoria ».

Filets de Sole à la Rochelaise. — Pocher les filets en longueur et les traiter ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Rochelaise ».

Filets de Sole Rosine. — Pocher les filets en longueur avec vin blanc et beurre.

Dresser ; napper les filets de sauce au Vin blanc additionnée d'un quart de purée de tomate réduite.

Entourer de petites tomates de la grosseur d'une noix, vidées, assaisonnées, pochées au four avec une parcelle de beurre, et garnies, chacune, d'une quenelle en farce mousseline de sole moulée à la cuiller à café : cette quenelle placée debout dans la tomate et légèrement nappée de sauce au Vin blanc.

Filets de Sole à la Rouennaise. — Pocher les filets en longueur, et procéder ensuite comme il est indiqué pour la « Sole Rouennaise ».

Filets de Sole Saint-Germain. — Tremper les filets dans du beurre fondu ; les rouler dans de la mie de pain fine et fraîche; appuyer celle-ci, quadriller avec le dos du couteau, arroser de beurre et faire griller à feu doux.

Dresser ; entourer de petites pommes de terre noisette et, à la poche ou avec un gros cornet, tirer entre chaque filet un cordon de sauce Béarnaise épaisse.

Filets de Sole à la Sultane. — Masquer les filets de farce de poisson ; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Dresser chaque paupiette dans une croustade en pomme Duchesse, panée, frite, et vidée.

Napper les paupiettes de sauce Béchamel fine, assez relevée, additionnée de 125 grammes de Beurre de pistaches, par litre de sauce ; les ranger en couronne sur un plat. Placer sur chaque paupiette une petite quenelle ronde très mince, décorée, sur le côté, d'un petit croissant en piment rouge.

Filets de Sole à la Trouvillaise. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson.

Dresser ; entourer les filets d'une garniture Dieppoise et napper de sauce Crevettes filets et garniture.

Nota. — Ces filets de sole sont assez fréquemment dénommés « à la Fécampoise » et même « Filets de sole Maurice. »

Filets de Sole Valentino. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Les égoutter, masquer de sauce Mornay, et glacer.

Dresser ensuite chaque filet sur une barquette en pomme Duchesse, panée, frite, vidée, garnie de rizotto aux truffes blanches du Piémont. Disposer en couronne sur un plat.

Filets de Sole à la Vénitienne. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban, en les alternant de croûtons en cœurs, taillés minces et frits au beurre clarifié. — Napper de sauce Vénitienne, additionnée de la cuisson réduite.

Filets de Sole Verdi. — Pocher les filets en longueur avec fumet de poisson.

Les dresser sur un lit de macaroni blanchi, coupé en dés, lié à la crème et au fromage, et additionné de 125 grammes de chair de homard et 75 grammes de truffe en dés par 250 grammes de macaroni.

Napper de sauce Mornay, et glacer vivement.

Filets de Sole Véron. — Assaisonner les filets ; les tremper dans du beurre fondu ; rouler dans la mie de pain fine et fraîche, et les cuire au beurre clarifié.

Dresser les filets sur une sauce Véron.

Filets de Sole Véronique. — Lever les filets d'une belle sole; les battre légèrement ; les plier ; assaisonner, et les ranger dans un plat spécial en terre, muni de son couvercle, et beurré.

Avec l'arête, parures de poisson, aromates ordinaires, quelques gouttes de jus de citron, vin blanc et eau, préparer la valeur d'un demi-décilitre de fumet. Aussitôt ce fumet au point, le passer sur les filets, et pocher doucement ceux-ci.

Les égoutter ensuite soigneusement ; réduire le fumet à consistance de sirop et le finir avec 50 grammes de beurre. Remettre les filets dans le plat où ils ont poché, en les disposant en turban ; les couvrir avec le fumet beurré, et les glacer rapidement.

Au moment de servir, dresser dans le milieu du turban une pyramide de grains de raisin Muscat, pelés et bien rafraîchis. Couvrir le plat avec son couvercle, et servir immédiatement.

Filets de Sole Victoria. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban ; garnir le milieu de 100 grammes de chair de langouste et de 30 grammes de truffe coupés en dés ; napper filets et garniture de sauce Victoria, et glacer vivement.

Filets de Sole à la Walewska. — Pocher les filets dans leur longueur, avec du fumet de poisson.

Dresser ; les entourer de 3 queues de langoustines, coupées en deux dans la longueur, étuvées au beurre, à couvert, avec 6 belles lames de truffe crue.

Napper d'une fine sauce Mornay, et glacer vivement.

Nota. — Selon les cas, la sauce Mornay peut être additionnée de 100 grammes de Beurre de langoustine par litre de sauce.

Filets de Sole Wilhelmine. — Préparer des caisses de pommes de terre, comme il est expliqué à la recette « Filets de soles Olga ».

Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Garnir le fond de chaque caisse d'une cuillerée de concombres à la crème ; placer un filet poché sur cette garniture ; une belle huître de Zélande sur le filet, et couvrir de sauce Mornay.

Faire glacer vivement et dresser sur serviette.

Pâté chaud de Sole à la Dieppoise. — Foncer en pâte fine un moule à pâté de forme ovale, et le garnir de : farce de merlan à la crème; petites paupiettes de sole farcies; huîtres crues et queues de crevettes; en alternant par couches ces différents éléments. Compléter la garniture par une couche de farce; arroser celle-ci de quelques cuillerées de beurre fondu.

Fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte bien soudée sur les bords; pincer intérieurement et extérieurement; couvrir d'une petite abaisse en feuilletage (chose dont on peut cependant se dispenser); et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler au moment; dresser sur serviette, et servir à part une sauce Dieppoise.

Timbale de filets de Sole Carême. — Aplatir légèrement et parer les filets de 3 moyennes soles. Avec ces filets, foncer un moule à manqué bien beurré, en les plaçant l'un à côté de l'autre, la pointe au centre du fond du moule, et l'autre extrémité dépassant les bords de celui-ci. Bien les appuyer pour qu'ils prennent la forme du moule.

Masquer entièrement ces filets d'une couche de farce de poisson épaisse d'un bon centimètre, et mettre le moule à l'entrée du four pendant quelques minutes pour pocher cette farce qui, avec les filets de sole, constitue l'enveloppe de la timbale. La farce étant pochée, couper les extrémités des filets qui dépassent les bords du moule.

Emplir la timbale, jusqu'à 1 centimètre des bords, d'une garniture composée de : queues de crevettes, moules et huîtres pochées, petites têtes de champignons, lames de truffes, liée d'une sauce Béchamel réduite et bien relevée; recouvrir cette garniture avec les débris de filets de sole et une couche de farce ; pocher au bain-marie et à four doux pendant une demi-heure.

Sortir la timbale du bain ; la laisser reposer pendant quelques minutes et la renverser sur un plat rond.

Sur le dessus de la timbale, dresser en couronne 6 petites paupiettes de saumon, fourrées chacune d'une queue d'écrevisse, et surmontées d'une coque d'écrevisse encastrée dans chaque paupiette. — Servir à part une sauce Nantua.

Timbale de Filets de Sole à la Cardinal. — Préparer à l'avance une croûte de timbale plus large que haute, foncée en pâte fine et décorée à la pâte à nouilles.

Aplatir les filets de 3 moyennes soles ; les masquer de farce de merlan au Beurre d'écrevisse ; les rouler en paupiettes ; pocher celles-ci quelques minutes avant de dresser.

Apprêter également une garniture composée de : 10 petites escalopes de homard, ou de langouste de grosseur moyenne ; 10 petits champignons cannelés et cuits ; 15 lames de truffe ; et 4 décilitres de sauce Cardinal finie avec un Beurre de corail de homard.

Au moment de servir : Disposer en couronne, dans la croûte de la timbale, les paupiettes bien égouttées; mettre au milieu les escalopes de homard et champignons ; couvrir le tout avec la sauce Cardinal.

Poser sur la sauce, juste au milieu de la timbale, 1 gros champignon cannelé cuit, et très blanc, l'entourer de 15 lames de truffe, rapporter le couvercle sur la timbale et dresser celle-ci sur serviette pliéé.

Timbale de Filets de Sole à la Carmélite. — Préparer :

1° Une croûte de timbale comme ci dessus;

2° 1 « Homard à la New-burg » à cru. (Voir cette formule);

3° 12 paupiettes de filets de sole, fourrées de farce de poisson au Beurre de homard;

4° 100 grammes de truffe, en lames.

Pocher les paupiettes avec du fumet de poisson ; escaloper les chairs de la queue du homard et réunir : paupiettes, escalopes, et lames de truffes dans la sauce du homard.

Bien chauffer le tout sans laisser bouillir; verser sauce et garniture dans la croûte de timbale, et décorer le dessus avec une douzaine de belles lames de truffe réservées pour cela. — Fermer la timbale avec son couvercle ; la dresser sur serviette pliée.

Timbale de Filets de Sole à la Grimaldi. — 1° Préparer une croûte de timbale assez haute de bords, et décorée à volonté.

2° Cuire comme pour bisque 24 petites langoustines, dont les queues seront ensuite retirées, coupées en deux dans la longueur, et tenues au chaud dans un peu de beurre.

3° Piler finement les carapaces des langoustines, en y ajoutant peu à peu 2 décilitres de sauce Béchamel fine. Passer au tamis d'abord, et à l'étamine ensuite.

Prendre le coulis obtenu dans une casserole; chauffer sans le laisser bouillir; relever l'assaisonnement; compléter avec quelques cuillerées de crème; mettre les queues de langoustines dans ce coulis et tenir au bain-marie.

4° Couper en fragments 125 grammes de macaroni blanchi et tenu un peu ferme; l'additionner d'un décilitre de crème et de 100 grammes de truffe en lames; chauffer jusqu'à ce que le macaroni ait complètement absorbé la crème. Le lier alors avec 1 décilitre de sauce Béchamel au fumet de poisson; compléter avec 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux; tenir au chaud.

5° Masquer de farce de poisson truffée 15 filets de soles; les rouler en paupiettes et, au dernier moment, les pocher au fumet de poisson.

Pour garnir la Timbale. — Etaler dans le fond une couche de macaroni; disposer dessus la moitié des paupiettes; couvrir celles-ci avec la moitié des queues de langoustines au coulis. Recommencer la même opération avec le reste des garnitures, et dans le même ordre, de façon à ce que la garniture de la timbale se trouve terminée par une couche de coulis.

Fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

Timbale de Filets de Sole Marquise. — Pour une timbale de 10 personnes, préparer :

1° Une croûte de timbale faite dans un moule cannelé;

2° Une garniture composée de : 12 paupiettes de filets de sole, ou simplement des filets pliés, pochés au fumet de poisson; 12 huîtres pochées et ébarbées; 24 petites quenelles de saumon; et 20 lames de truffe.

Chauffer d'abord cette garniture avec quelques gouttes de fumet de poisson; puis la lier avec 3 décilitres de sauce Vin blanc au Paprika. Verser dans la timbale, dresser celle-ci sur serviette pliée et rapporter le couvercle dessus.

Turban de Filets de Sole à la Villaret. — Aplatir et parer les filets de 3 belles soles. Avec ces filets, foncer un moule à savarin de grandeur moyenne, bien beurré, en les disposant en biais. Appuyer légèrement les filets l'un sur l'autre, en laissant dépasser les extrémités à l'intérieur et à l'extérieur du moule.

Remplir le moule, ainsi foncé, de farce mousseline de homard; le frapper légèrement sur un torchon pour tasser la farce; puis

ramener sur celle-ci les extrémités des filets de sole qui se trouvent dépasser les bords du moule.

Faire pocher au bain-marie, à couvert, et à four doux.

Après pochage, sortir le moule du bain ; laisser reposer le turban pendant quelques minutes ; puis le renverser sur le plat de service. Eponger le liquide qui s'est amassé sur le plat ; passer sur les filets de soles un pinceau fin, trempé dans du beurre fondu, pour donner du brillant au turban et enlever en même temps la mousse qui s'est formée sur les filets.

Verser alors, au milieu du turban, une garniture composée de : queues de crevettes, champignons, laitances pochées, et truffes en lames, liée d'une sauce Béchamel finie au Beurre de homard.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Turban de Filets de Sole et de Saumon Villaret. — Procéder comme pour le turban ci-dessus, en alternant les filets de sole de bandes de chair de saumon bien rouge ayant exactement les dimensions des filets de sole.

Cette combinaison donne un excellent résultat, et la variation des lignes, blanches et orangées, qui constituent l'enveloppe du turban, est d'un agréable aspect.

Garnir de Mousse de homard, comme le turban de filets de sole, et le finir de même.

NOTA. — La dénomination « à la Villaret » s'appliquant au turban lui-même, ne préjuge en rien de la composition de la garniture, qui peut être celle indiquée pour le turban de filets de sole, ou toute autre du même genre. Seule, la sauce reste invariablement une sauce Béchamel finie au Beurre de homard.

Vol-au-vent de Sole à la Marinière. — *Garniture :* Quenelles en farce de merlan moulées à la cuiller moyenne et pochées au moment ; petites paupiettes de sole farcies et pochées ; huîtres et moules ébarbées ; queues de crevettes.

Réunir le tout dans une sauce à la Marinière ; verser dans une croûte de vol-au-vent, et entourer de moyennes écrevisses troussées.

Vol-au-vent de Filets de Sole à la Présidente. — 1° Détailler 10 beaux filets de sole chacun en deux losanges, et les sauter « à la Meunière ».

2° Pocher 10 quenelles en farce mousseline de merlan ou de sole, moulées à la cuiller à entremèts.

3° Préparer 20 belles queues d'écrevisses.

Réunir le tout dans une quantité proportionnée de sauce

Béchamel à la crème, additionnée d'un tiers de purée de truffes, fraîches autant que possible, cuites à la Mirepoix au Sauternes.

Verser dans une croûte de Vol-au-vent, et dresser sur serviette pliée.

Nota. — Cette garniture peut également se servir dans une croûte de timbale décorée, et de forme basse.

FILETS DE SOLE FROIDS

Aspic de Filets de Sole *A.* — Plier 12 filets de sole et les pocher avec beurre et citron, pour les avoir bien blancs.

Faire refroidir sous presse légère et les parer.

Chemiser de gelée bien claire un moule à douille uni ou historié; le décorer et le monter avec les filets de sole, selon le procédé ordinaire des Aspics.

(Voir *Série des Préparations pour froid, Chapitre des garnitures.*)

Aspic de Filets de Sole *B.* — Masquer 10 beaux filets de sole d'une légère couche de farce de poisson truffée; les rouler en paupiettes, en enfermant au milieu un morceau de truffe en forme de bouchon, deux fois gros comme un manche de porte-plume. Pocher doucement ces paupiettes au fumet de poisson, et faire refroidir sur glace.

Chemiser de gelée limpide un moule à bordure uni; décorer simplement le fond.

Détailler les paupiettes en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, après les avoir bien parées sur les deux bouts. Monter ces rondelles debout, le long des parois du moule, et par rangées successives; en remplissant en même temps le moule de couches de gelée.

Démouler au moment.

Bordure de Filets de Sole à l'Italienne. — Détailler en julienne régulière des filets de sole, pochés, refroidis sous presse, et bien froids; 30 grammes de truffe bien noire, et 15 grammes de poivron rouge.

Chemiser fortement de gelée bien claire un moule à bordure ordinaire; disposer dedans la julienne ci-dessus dont les éléments seront mélangés; finir de remplir le moule de gelée, qui sera ajoutée petit à petit, et laisser prendre.

Au moment de servir, démouler la bordure sur un petit tampon

bas, en semoule, posé sur le plat de service. Dresser au milieu une salade à l'Italienne ; servir une sauce Mayonnaise en même temps.

Filets de Sole Calypso. — Aplatir les filets de sole et les rouler en paupiettes autour de petits cylindres en bois, beurrés, ayant environ 2 centimètres de diamètre. Ranger les paupiettes dans un sautoir beurré, en plaçant la soudure dessous ; les pocher avec du fumet de poisson très clair et jus de citron, pour les obtenir très blanches.

Laisser refroidir, et retirer les morceaux de bois ; de sorte que les paupiettes simulent un genre de bague.

Prendre autant de petites tomates bien régulières qu'il y a de paupiettes ; les couper au tiers de leur hauteur, puis les vider et les peler. Dans chaque tomate, placer une paupiette, debout, et emplir le milieu de Mousse d'écrevisse additionnée de queues d'écrevisses coupées en dés.

Sur la Mousse de chaque paupiette, poser un rond de laitance pochée et froide. levé avec un emporte-pièce rond, et compléter par une queue d'écrevisse décortiquée sur chaque rond de laitance.

Disposer les tomates en couronne sur un plat ; garnir le milieu de gelée blanche hachée, et border le plat de croûtons en même gelée, taillés en rectangles réguliers.

Filets de Sole Charlotte. — Plier les filets ; les pocher au fumet de poisson, et faire refroidir sous presse légère.

Ensuite, les parer et les napper de sauce Chaud-froid rose ; décorer chaque filet d'une rosace en pluches de cerfeuil avec un point de corail de homard au milieu, et les glacer à la gelée.

Préparer en même temps une Mousse de laitance au raifort, qui sera moulée dans un moule à dôme étroit et assez haut, chemisé à la gelée et saupoudré de corail de homard haché.

Au moment de servir, démouler la Mousse sur le milieu d'un plat rond très froid ; dresser les filets de soles le long de cette Mousse, et la pointe en l'air ; les entourer d'un cordon de gelée hachée poussé à la poche ; croûtonner le plat à volonté.

Filets de Sole à la Moscovite. — Préparer : 1° Des paupiettes de filets de sole en bagues, comme il est expliqué à la recette « Filets de sole Calypso » ;

2° Autant de petites caisses rondes en concombres, cannelées autour, vidées, fortement blanchies, et marinées intérieurement, qu'il y a de paupiettes.

Dresser chaque paupiette dans une caisse en concombre ; garnir le milieu de caviar, dresser en couronne sur un plat rond et mettre de la gelée hachée au milieu.

— Servir une sauce Russe à part.

Dominos de Filets de Sole. — Aplatir légèrement de beaux et gros filets de soles ; les pocher avec cuisson de champignons, jus de citron, beurre, et faire refroidir sous presse. Quand ils sont bien froids, les détailler en rectangles corrects ayant les dimensions d'un domino.

Napper ces rectangles d'une sauce Chaud-froid blanche maigre ; les décorer en dominos avec de petits ronds de truffe bien noire ; les lustrer à la gelée.

Piler les parures des filets avec le même poids de Caviar, et passer au tamis fin. Ajouter à cet appareil une quantité de gelée fondue, très colorée, équivalente au poids des parures de filets, et faire prendre dans une plaque à rebords, légèrement huilée, en donnant à l'appareil l'épaisseur d'un filet de sole.

Quand cet appareil est bien solidifié, le renverser et le détailler en rectangles exactement semblables à ceux de sole ; fixer dessus avec un peu de gelée fondue les rectangles chaud-froités et décorés.

Au moment de servir, disposer sur un plat rond un dôme de gelée hachée ; dresser les dominos dessus, en simulant un jeu de dominos bouleversé.

Filets de Soles froids dressés sur Mousse. — Nous avons dit à l'article « Truite froide sur Mousse » que les filets de sole pouvaient recevoir les mêmes apprêts. Comme ces filets doivent rester apparents sous la gelée qui les recouvre, on doit s'attacher à les obtenir très blancs.

Après avoir été refroidis sous presse légère, on les décore avec des éléments en rapport avec la Mousse sur laquelle ils doivent être dressés.

Cette Mousse est disposée dans un plat spécial, comme il a été expliqué à l'article cité plus haut ; puis, les filets de sole décorés sont rangés dessus et recouverts de gelée fondue, succulente et limpide.

Pour l'adoption des Mousses, consulter l'article « Préparations diverses de la Truite ».

Timbale de Filets de Sole Escoffier. — Pour un moule de contenance ordinaire, préparer en paupiettes 12 filets de sole

plutôt moyens que gros. Garnir la moitié de ces paupiettes de farce fine de poisson finie au Beurre de homard et au Beurre rouge; farcir l'autre moitié de même farce, additionnée de purée de truffes très noire. Pocher ces paupiettes dans un bon fonds de poisson, et les laisser refroidir dans la cuisson.

Lorsqu'elles sont froides, les égoutter; les éponger; les parer sur les bouts et les couper transversalement chacune en quatre rondelles.

Chemiser légèrement de gelée un moule à dôme et à douille; l'incruster sur glace, et le foncer avec les rondelles de paupiettes trempées dans de la gelée mi-prise pour en assurer l'adhésion presque immédiate, après la chemise de gelée du moule. Ces rondelles seront disposées par rangées de même couleur, ou alternées; de telle façon d'ailleurs que l'ouvrier jugera à propos pour assurer l'opposition des teintes.

Finir de remplir le moule avec une Mousse froide d'écrevisse; tenir le moule à la glace pendant 2 heures; démouler au moment sur une coupe en glace taillée.

Nota. — Cette recette, accompagnée d'un dessin, fut publiée en 1895 par notre collègue Morin, dans le journal l'*Art culinaire;* et la Timbale très artistiquement exécutée par une cuisinière, madame Turtaut, fut présentée à l'Exposition culinaire de 1900.

Paupiettes de Sole en timbale. — Il ne s'agit ici que de la transposition de la recette précédente, ou plutôt de son dressage très simplifié, selon le mode déjà adopté par Escoffier à l'époque où Morin la publiait. Et il ne nous déplaît pas d'évoquer ce document irréfutable, qui démontre qu'Escoffier avait mis à l'ordre du jour, déjà depuis longtemps, la simplification des dressages, lorsque Morin, qui avait travaillé sous ses ordres, la publia.

La préparation rentre d'ailleurs dans l'ordre de celles indiquées sous le titre « Filets de sole froids dressés sur Mousse ».

Apprêter les paupiettes comme il est indiqué à la recette précédente, et les détailler de même.

Incruster sur glace une timbale en argent; faire prendre au fond une petite couche de gelée, et la remplir aux deux tiers de Mousse d'écrevisse. Lisser le dessus en dôme lorsqu'elle est raffermie; ranger les rondelles de paupiettes sur ce dôme en alternant les nuances; placer au centre une petite truffe bien noire; finir d'emplir la timbale avec de la gelée mi-prise, succulente et bien limpide.

STOCKFISH OU MORUE DE NORVÈGE SÉCHÉE

En Belgique, en Hollande et en Allemagne, on fait tremper le Stockfish au lait de chaux et on le prépare comme la Morue.

Dans le midi de la France, on l'emploie seulement sec, et on le prépare de différentes façons parmi lesquelles nous donnerons seulement celle-ci.

Stockfish à la mode des pêcheurs Niçois. — Le faire tremper pendant au moins 3 jours ; le gratter, retirer l'arête, et le couper en morceaux.

Pour 1 kilo de stockfish : passer à l'huile 3 oignons hachés, et ajouter : 5 tomates pressées et émincées, 4 gousses d'ail broyées, une pincée de basilic, 1 fort bouquet garni, sel et poivre. Laisser cuire pendant 20 minutes à feu pas trop vif.

Ajouter les morceaux de Stockfish ; couvrir d'eau bouillante, et cuire au four pendant 1 heure et demie.

Une demi-heure avant de servir compléter avec 5 grosses pommes de terre coupées en rondelles épaisses, et 250 grammes d'olives noires.

THON

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 250.)

Thon à la Chartreuse. — Diviser le morceau en rouelles, et faire suer sur fonds d'aromates, comme des fricandeaux.

Mouiller d'un verre de bouillon ; faire tomber à glace ; remouiller presque à couvert avec un quart de vin blanc et trois quarts de bouillon. Couvrir et faire braiser pendant 1 heure et demie.

Dresser et entourer de : bouquet de carottes et de navets glacés ; de petits pois et de haricots verts liés au beurre.

Arroser avec le fonds de braisage, passé, réduit et beurré.

Thon à l'Indienne. — Piquer assez finement le morceau de thon avec des filets d'anchois ; le faire mariner 1 heure à l'avance avec aromates, vin blanc, et assaisonnement.

Faire revenir une Mirepoix de légumes avec une demi-cuillerée de Currie et une pincée de safran ; mouiller avec le vin blanc de la marinade, passé, et 2 décilitres de fumet de poisson.

Ajouter le thon ; couvrir et faire braiser doucement pendant 1 heure et demie.

Dresser au moment ; passer et dégraisser le fonds ; le lier avec du Velouté de poisson ; relever cette sauce de jus de citron. La verser sur le thon et servir à part du riz à l'Indienne.

Thon à l'Italienne. — Le mariner 1 heure à l'avance avec jus de citron, huile, et aromates.

Éponger le morceau ; le faire revenir à l'huile, et ajouter : 1 gros oignon, 5 échalotes, et 125 grammes de champignons crus, hachés séparément. Faire étuver pendant 20 minutes ; puis mouiller aux deux tiers de la hauteur du morceau avec vin blanc et fonds de poisson ; braiser pendant une bonne heure.

Au moment de servir, lier légèrement le fonds avec du beurre manié.

Thon à la Orly (*Aiguillettes de*). — Le détailler en petites aiguillettes, et procéder comme pour « l'Anguille à la Orly ».

Thon à la Provençale. — Piquer le morceau de filets d'anchois, et le mariner comme celui « à l'italienne ».

Le faire bien colorer à l'huile ; puis ajouter : 1 gros oignon haché, 5 tomates concassées, 3 gousses d'ail broyées, une pincée de basilic, 1 bouquet garni, et faire étuver pendant 20 minutes.

Mouiller à peu près à hauteur du morceau, avec un tiers de vin blanc et deux tiers de bouillon ; braiser doucement ensuite pendant 1 heure.

Dresser ; passer ; dégraisser ; réduire le fonds et le lier avec de la sauce Espagnole. Compléter la sauce avec 2 cuillerées de câpres, persil concassé, et verser sur le morceau.

Thon avec Garnitures diverses. — En braisant le thon comme il est indiqué au « Thon à la Chartreuse », on peut l'accompagner à volonté de : purée d'oseille, épinards, macédoine de légumes, fondue de tomates, laitues braisées, etc.

TURBOT

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 800, poids brut.)

Turbot Bouilli. — Les grosses pièces de turbot se traitent le plus ordinairement par le Court-bouillon D, et se dressent sur serviette, avec bouquets de persil bien vert autour. Il est recommandable de passer un morceau de beurre sur la surface de la pièce pour lui donner du brillant.

Le mouillement du turbot se fait à froid, et il est porté doucement à l'ébullition.

Lorsque celle-ci se manifeste, le poisson doit être mis sur le côté du feu, et le liquide tenu en frémissement à peine perceptible, pour assurer un pochage régulier.

De l'instant où l'ébullition prend sa marche, le temps de pochage se règle à raison de 12 minutes par kilo. — On doit toujours avoir soin de brider la tête du turbot pour le conserver bien entier.

Turbot pour service de détail.

Après avoir sectionné la pièce dans la longueur en suivant l'épine dorsale, les parties sont détaillées selon les genres de service. Elles sont traitées par le même court-bouillon que les pièces entières, et selon les règles de pochage indiquées au commencement de ce chapitre. (Voir *Cuisson des Poissons.*) Il est bon de remarquer cependant que le temps de pochage ne décroît pas proportionnellement au poids des morceaux. Ainsi, un morceau du poids de 350 à 400 grammes exige près d'une demi-heure de cuisson, tandis qu'un morceau de 700 à 800 grammes ne demandera qu'une dizaine de minutes de plus pour être au point.

Accompagnements du Turbot bouilli, entier ou détaillé.

Invariablement : Pommes de terre à l'Anglaise.

Sauces : Câpres, Hollandaise, Crevettes, Homard, Noisette, Vénitienne, etc.

Turbot braisé. — Ce n'est que dans des circonstances spéciales que le turbot est braisé et garni et, dans ce cas, il est préférable de le prendre de grosseur moyenne.

Le facteur de cuisson peut être préparé à l'avance, mais refroidi pour être versé sur la pièce. Celle-ci est placée sur la grille beurrée et disposée de façon à pouvoir être glissée facilement sur le plat de service. Les aromates sont placés sous la grille de la turbotière, et la cuisson se fait au four, à court mouillement et en arrosant souvent.

A moins que cela ne soit absolument exigé, on doit éviter d'entourer la pièce de sa garniture ; il est préférable d'envoyer celle-ci à part ainsi que la sauce. De cette façon, le service se fait plus rapidement et, chose qui a son importance, le poisson peut être servi très chaud.

La présentation aux convives d'une belle pièce, richement

garnie et dressée avec goût, a quelque chose de flatteur pour l'amphitryon ; mais il ne faut pas que la qualité du poisson en souffre, Le luxe représentatif ne compenserait pas l'inconvénient réel de servir ce poisson à moitié froid, et ayant perdu de sa valeur gustative.

Cependant, si le dressage est exigé, on doit le faire avec la plus grande rapidité possible, et au tout dernier moment.

Nota. — Le turbot, qu'il soit pour être bouilli ou braisé, doit toujours être choisi parmi ceux qui ont les filets épais, avec la peau très blanche et légèrement granulée.

Turbot à l'Amiral. — Mouiller la pièce à hauteur avec du court-bouillon au Sauternes, préparé à l'avance.

L'ébullition étant en marche, continuer la cuisson au four en comptant 12 minutes par kilo.

Dressage et garniture. — La pièce étant égouttée et dressée, napper la surface au pinceau, à plusieurs reprises, avec du Beurre rouge (voir *Beurres composés*) et l'entourer de :

Bouquets de grosses moules et d'huîtres à la Villeroy ; petites bouchées de queues d'écrevisses ; grosses têtes de champignons cannelées ; lames de truffe.

Accompagnements. — 1° Sauce Normande additionnée d'un peu du fonds de braisage passé et réduit, finie au Beurre d'écrevisse, et relevée au Cayenne ; 2° pommes de terre à l'anglaise.

Cadgery de Turbot. — Procéder comme il est indiqué au « Cadgery de Saumon », en remplaçant le saumon par du turbot fraîchement cuit.

Turbot Crème Gratin. — Dresser sur un plat rond ou ovale, beurré, une bordure en appareil à pomme duchesse, épaisse d'un bon centimètre et demi à la base, amincie du haut, et de 5 centimètres de hauteur environ.

Les dimensions, ou circonférence de la bordure, sont naturellement proportionnées au nombre de convives.

Napper le fond du plat de sauce Mornay, au milieu de la bordure ; garnir celle-ci aux deux tiers de turbot cuit, escalopé, chaud, et bien égoutté. Recouvrir de sauce Mornay, saupoudrer la surface de fromage râpé, dorer le tour de la bordure, et mettre à four de chaleur convenable pour assurer en même temps la formation du gratin et la coloration de la bordure.

Coquilles de Turbot. — Napper de sauce Mornay le fond de coquilles Saint-Jacques ou de coquilles en argent. Disposer dessus

quelques escalopes de turbot, chaudes; recouvrir de sauce Mornay, saupoudrer de fromage râpé et gratiner vivement.

Nota. — Pour ces coquilles, comme pour toutes autres du reste, il est recommandable de dresser sur les bords un gros cordon en appareil à pomme duchesse, qui est couché à la poche munie d'une douille cannelée. Non seulement ce cordon s'oppose à l'épanchement au dehors de la sauce mise dans la coquille, mais il complète et avantage celle-ci.

Turbot à la Daumont. — Traiter la pièce comme il est indiqué pour le « Turbot à l'Amiral », mais avec un court-bouillon au Chablis préparé à l'avance.

Dresser; lustrer la surface de la pièce avec un morceau de beurre, et l'entourer d'une garniture « à la Daumont » disposée en bouquets.

Accompagnements. — 1° Sauce Nantua; 2° pommes de terre à l'anglaise.

Turbot à la Parisienne. — Le traiter au court-bouillon au Chablis, comme le « Turbot à la Daumont ».

Dresser, et lustrer la pièce au beurre fondu. Disposer sur le milieu un homard court-bouillonné dont la queue sera escalopée et dressée sur la carapace; puis entourer de : Mousselines de merlans, et escalopes de laitances pochées.

Accompagnements : 1° Sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse, additionnée de truffes et de champignons émincés; 2° pommes de terre à l'Anglaise.

Turbot à la Régence. — Braiser la pièce, doucement et à couvert, avec un court-bouillon au vin blanc — de Graves ou de Sauternes — préparé à l'avance.

Dresser sur un plat bordé d'une grosse guirlande en appareil à pomme Marquise, couchée à la poche munie d'une douille cannelée, et séchée au four; lustrer la pièce au beurre fondu; l'entourer d'une garniture Régence A, disposée en bouquets. Piquer sur le turbot quelques hatelets composés de : truffe, quenelle ovale décorée et écrevisse troussée.

Accompagnement : Sauce Normande à l'essence de truffes.

TURBOT FROID

Soit entier, soit détaillé en tranches, le turbot constitue une excellente préparation froide, si on a le soin de ne pas le cuire trop longtemps à l'avance. Il est facile de remarquer que s'il est cuit trop à l'avance, et surtout en tranches, le turbot durcit, se

racornit en refroidissant et devient fade en même temps.

Il est donc absolument nécessaire que le turbot destiné à être servi froid, soit simplement refroidi, et que sa cuisson n'ait pas eu le temps de se prendre en gelée ferme; sinon les inconvénients signalés plus haut se produisent.

La nature gélatineuse de la chair du turbot explique l'importance de cette recommandation.

Lorsqu'il est servi refroidi juste à point, avec l'une des sauces froides qui conviennent au poisson, le turbot peut rivaliser de finesse avec les poissons servis habituellement de cette façon; tels, par exemple, que le Saumon ou la Truite.

TURBOTINS

Les turbotins peuvent être classés parmi les poissons les plus fins et ceux dont le service est le plus facile.

Leur grosseur très variable permet de les servir, aussi bien pour 3 ou 4 personnes que pour 10 ou 12; en plus, ils sont toujours tendres, blancs, et ils se prêtent à une infinité de préparations culinaires.

Ils peuvent se servir bouillis, comme le Turbot; grillés; à la Meunière; Dorés, ou au Gratin comme la Sole; braisés, comme le Saumon ou la Truite.

Le plus souvent, on les sert entiers et saucés; mais on peut aussi, pour simplifier les services, en lever les filets, qui sont dépouillés, pochés, et dressés avec la garniture et la sauce adoptées.

Nota. — Quelle que soit la façon dont le turbotin est traité, qu'il soit bouilli, poché, ou braisé, on doit l'inciser sur le dos et détacher légèrement les filets d'après l'arête : ce qui a pour but d'en faciliter la cuisson et d'éviter sa déformation.

Turbotin à l'Amiral. — Le pocher au court-bouillon au Sauternes, et procéder ensuite comme il est expliqué pour le « Turbot à l'Amiral » ; en tenant compte, bien entendu, de la différence de grosseur pour la composition de la garniture.

Turbotin à l'Andalouse. — Le coucher dans un plat en terre, de dimensions proportionnées à sa grosseur et grassement beurré. Pour un turbotin du poids d'un kilo, mouiller de 2 décilitres de vin blanc et 1 décilitre de fumet de poisson.

Emincer finement 2 moyens oignons et les faire revenir au beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds.

Presser, peler et émincer 3 tomates; y mélanger 3 gros champignons crus finement émincés.

Détailler en lanières 2 piments doux.

Etaler sur le turbotin les oignons revenus; disposer par-dessus tomates et champignons et, sur ceux-ci, ranger en grille les lanières de piments.

Saupoudrer légèrement de chapelure; disposer à la surface 30 grammes de beurre divisé en parcelles et cuire doucement au four, pendant une demi-heure environ.

Par la réduction du mouillement et les propriétés gélatineuses du poisson, la liaison se fait d'elle-même.

Turbotin à la Bonne-femme. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole à la Bonne-femme ».

Turbotin au Chambertin ou au Champagne. — Procéder comme il est indiqué pour les soles au Chambertin ou au Champagne; mais augmenter en conséquence la garniture de Julienne de filets de sole.

Turbotin Chauchat. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole à la Chauchat ».

Turbotin Commodore. — Pocher le turbotin à l'eau salée, et préparer, par personne, la garniture suivante : 3 grosses pommes de terre noisette; 1 quenelle en farce de poisson, moulée à la cuiller à café; 1 petite croquette de homard; 1 huître à la Villeroy; et 1 moyenne écrevisse troussée.

Egoutter; dresser la pièce sur le plat de service, et l'entourer de la garniture indiquée ci-dessus en alternant ses éléments.

— Servir à part une sauce Normande finie au Beurre d'anchois.

Turbotin Daumont. — Le traiter exactement comme la « Sole Daumont ».

Turbotin à la Fermière. — Semer dans le fond d'une plaque beurrée : 2 échalotes émincées, quelques rondelles de carotte et d'oignon, fragments de queues de persil, thym et laurier. Coucher le turbotin sur ces aromates. Pour une pièce du poids d'un kilo, mouiller de 4 décilitres de vin rouge; ajouter 30 grammes de beurre divisé en petits morceaux, et pocher doucement, en arrosant souvent.

Egoutter; dresser la pièce sur le plat de service; l'entourer de 100 grammes de champignons crus émincés et sautés au beurre, et tenir au chaud.

Passer la cuisson et la réduire de moitié; la lier avec gros comme

une noix de beurre manié; compléter avec 100 grammes de beurre. Verser cette sauce sur le turbotin et sa garniture, et glacer vivement.

Turbotin à la Feuillantine. — Inciser le turbotin sur le dos, de chaque côté de l'arête, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue. Détacher entièrement les filets d'après l'arête, sectionner celle-ci aux deux extrémités, et la retirer, après en avoir dégagé les filets du ventre avec précaution.

Assaisonner l'intérieur du turbotin ; le garnir de farce mousseline de homard, en quantité assez grande pour lui donner une forme bombée. Enfermer la farce en rapprochant l'un vers l'autre les filets du dos ; retourner la pièce ; la coucher sur un plat creux ovale, bien beurré, et de dimensions proportionnées.

Pocher doucement, à couvert, et presque à sec, avec fumet de poisson et cuisson de champignons.

Dresser et napper la surface du turbotin de Beurre de homard très rouge, préparé avec la carcasse du homard qui a servi pour la farce. Disposer, juste sur le milieu de la pièce, une ligne de belles lames de truffes, et l'encadrer de deux rangées d'huîtres pochées, très blanches, disposées de façon à former un ovale régulier.

— Servir en même temps une sauce Béchamel fine, relevée au Cayenne.

Turbotin au Gratin. — Procéder comme pour la « Sole au gratin », en tenant compte de la grosseur de la pièce, pour obtenir en même temps : la cuisson de la pièce, la réduction de la sauce, et la formation du gratin ; selon le principe de conduite des « Gratins complets ». (Voir *Théorie des Gratins, chapitre des Entrées.*)

Turbotin à la Mode de Hollande. — Pocher le turbotin à l'eau salée.

Égoutter ; dresser sur le plat de service ; disposer dessus un homard fraîchement cuit au court-bouillon, dont la carapace aura été ouverte sur le dessus avec des ciseaux, pour extraire les chairs de la queue ; lesquelles, après avoir été rapidement escalopées, sont remises en place.

— Servir en même temps : 1° une timbale de pommes de terre à l'Anglaise, fraîchement cuites et bien farineuses ; 2° une sauce aux Œufs au beurre fondu.

Turbotin aux Huîtres. — Procéder comme il est indiqué pour la « Sole aux huîtres ».

Turbotin à la Mirabeau. — Le pocher au court-bouillon au Sauternes.

Egoutter; dresser, et le napper de sauce Vin blanc et de sauce Genevoise, en disposant ces sauces par bandes alternées; sur le travers de la pièce.

Entre chaque bande de sauce, ranger de minces lanières de filets d'anchois; décorer de lames de truffes les parties saucées à blanc, et de feuilles d'estragon blanchies les parties saucées à brun.

Turbotin à la Parisienne. — Pocher la pièce au court-bouillon au Sauternes; ou simplement avec vin blanc, cuisson de champignons et beurre.

L'égoutter; le dresser sur le plat de service et l'entourer de larges escalopes de champignons cuits et de lames de truffes, alternées. Napper de sauce au Vin blanc, et entourer d'écrevisses troussées.

Observation.

La garniture de lames de truffes et d'escalopes de champignons peut être dissimulée ou apparente. C'est-à-dire qu'elle peut être disposée autour du poisson et masquée par la sauce; ou bien disposée sur le poisson, quand il est saucé, en alternant truffes et champignons.

Cette observation s'applique, indistinctement, à tous les « Poissons à la parisienne ».

Turbotin à la Régence. — Pocher le turbotin avec une quantité relative de court-bouillon : le même que celui du « Turbot à la Régence »; ou simplement avec vin blanc de Bordeaux, cuisson de champignons et beurre.

Egoutter; dresser, et l'entourer d'une garniture Régence *A*, proportionnée à la grosseur de la pièce.

— Servir à part une sauce Normande finie à l'essence de truffes.

Turbotin soufflé à la Reynière. — Préparer le turbotin, et le farcir comme celui « à la Feuillantine » en remplaçant la farce mousseline de homard par une farce mousseline de merlan très légère.

Le pocher de même, et le dresser avec précaution sur le plat de service.

Disposer, juste sur le milieu, et en longueur, une rangée de têtes de champignons cannelées, cuites, et bien blanches; ranger de chaque côté des laitances pochées, bien blanches, alternées de filets d'anchois entiers, de façon à former un ovale qui encadre la ligne de champignons du milieu.

— Servir à part une sauce composée de deux tiers de sauce Vin blanc et d'un tiers de coulis à la Soubise, additionnée de la cuisson du poisson, réduite.

Turbotin à la Saint-Malo. — Ciseler assez finement les filets, des deux côtés; assaisonner la pièce; l'arroser d'huile et la faire griller à feu très doux.

Dresser et entourer d'une bordure d'épaisses rondelles de pommes de terre fraîchement cuites, pelées et rissolées au beurre. — Servir à part une sauce Saint-Malo.

TURBOTIN FROID

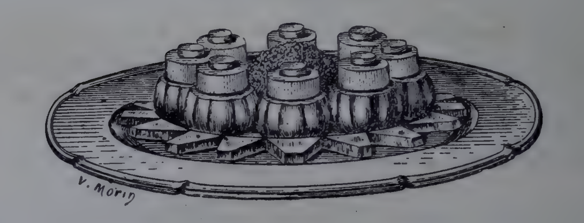
Ce qui a été dit au sujet du turbot froid s'applique également au turbotin.

Le turbotin destiné à être servi froid ne doit pas être trop petit : les meilleurs, pour cela, sont ceux d'un kilo 500 et au-dessus.

Nous ajouterons que ce poisson froid se prête admirablement à toutes variétés de dressage et de décor.

VIVE

La Vive est un poisson de qualité très inférieure dont l'emploi est surtout indiqué pour la Bouillabaisse. Néanmoins, elle peut être frite, traitée « à la Meunière », et recevoir une grande partie des apprêts du Merlan.



SÉRIE DES COQUILLAGES, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET TORTUES

CRABE A L'ANGLAISE

Le cuire à l'eau salée et laisser refroidir.

Retirer ensuite les chairs des pattes et des pinces ; détacher le plastron de la carapace ; extraire les chairs de l'intérieur et mettre les parties crémeuses dans une terrine. A cette sorte de purée, ajouter un peu de moutarde anglaise et une pointe de Cayenne ; la monter avec huile et vinaigre comme une sauce Mayonnaise, et y mélanger la totalité des chairs retirées, bien effilées à la fourchette.

Avec cet appareil, emplir la coquille concave ; la dresser sur serviette pliée, en la soutenant avec les pinces placées de chaque côté ; lisser la surface en dôme, et décorer à volonté avec : persil, corail de homard, jaune et blanc d'œuf durs, hachés.

CREVETTES

Indépendamment de leur emploi en Hors-d'œuvre et garniture, les crevettes se traitent de différentes façons parmi lesquelles nous indiquerons seulement celles-ci.

Coquilles de Crevettes, glacées. — Border les coquilles d'un petit cordon cannelé fait en appareil à pomme duchesse.

Les garnir en dôme d'un salpicon de queues de crevettes lié à la sauce Béchamel chaude ; napper de sauce Normande additionnée de truffe hachée et glacer vivement.

Nota. — Ce genre de coquilles se fait en coquilles Saint-Jacques choisies parmi les plus petites, ou dans de toutes petites coquilles en argent. Dans l'ordre des services, elles doivent être considérées comme un Hors-d'œuvre chaud.

Coquilles de Crevettes Gustave. — Border les coquilles comme ci-dessus et garnir le fond de pointes d'asperges liées au beurre, additionnées de fine julienne de truffe. Disposer les

queues de crevettes, légèrement chauffées et bien égouttées, sur cette garniture ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Crevettes au Currie. — Faire revenir et cuire à fond 1 gros oignon, avec 50 grammes de beurre et une prise de Currie. Ajouter 500 grammes de queues de crevettes épluchées ; lier avec 3 décilitres de Velouté de poisson et dresser en timbale.

— Servir à part du riz à l'Indienne.

Crevettes Frites. — Faire sauter les crevettes, *crues*, à l'huile ou au beurre clarifié. Les égoutter ; assaisonner de sel légèrement cayenné, et dresser sous serviette.

NOTA. — Les crevettes frites se servent quelquefois comme poisson de déjeuner.

CREVETTES FROIDES

Aspic de Crevettes. — Chemiser de gelée blanche un moule à bordure, et le remplir en alternant des couches de queues de belles crevettes, de couches de gelée blanche.

Démouler et dresser comme tout autre Aspic.

Mousse froide de Crevettes. — On doit, pour cela, disposer de crevettes crues. Les cuire comme pour bisque et décortiquer une partie des queues pour foncer le moule.

Piler le reste avec les débris, un peu de beurre et la Mirepoix de cuisson ; passer au tamis fin, additionner la purée obtenue d'un quart de Velouté et de 2 décilitres de gelée de poisson par 500 grammes de purée ; faire donner un bouillon, et compléter avec 2 décilitres et demi de crème à moitié fouettée seulement, au moment de mettre en moule.

Chemiser un moule bas, à douille, avec de la gelée blanche ; l'incruster sur glace ; le foncer avec les queues de crevettes trempées dans de la gelée mi-prise et finir d'emplir le moule avec la Mousse préparée. — Démouler au moment sur serviette pliée.

ÉCREVISSES

(Proportions pour 1 service : 30 écrevisses.)

Quel que soit leur apprêt, les écrevisses doivent toujours être bien lavées et châtrées ; c'est-à-dire débarrassées du boyau intestinal dont l'extrémité se trouve sous le milieu de la queue ; ce qui se fait en saisissant cette extrémité avec la pointe d'un petit couteau et en le retirant doucement pour ne pas le briser.

Laissé dans les écrevisses, ce boyau risquerait, principalement au moment du frai, de leur donner de l'amertume. Cette opération ne doit se faire qu'au dernier moment, et les écrevisses doivent être mises immédiatement dans la cuisson; sinon leur eau s'échappe par l'orifice de cette blessure, et elles se vident.

Écrevisses à la Bordelaise. — Préparer une Mirepoix très fine avec : 50 grammes de rouge de carotte, 50 grammes d'oignon, 2 échalotes, 5 grammes de queues de persil, fragments de thym et de laurier. Passer ces éléments au beurre, et les étuver doucement jusqu'à cuisson complète. — Ou bien : prendre 3 cuillerées de Mirepoix Bordelaise préparée à l'avance.

Ajouter 50 grammes de beurre, les écrevisses lavées et châtrées, une pincée de sel, une pointe de Cayenne ; faire sauter à plein feu jusqu'à complète coloration du test des écrevisses.

Mouiller d'un décilitre de cognac flambé, et de 3 décilitres de vin blanc ; réduire d'un tiers ; compléter avec 1 décilitre de Velouté de poisson et 1 décilitre de fumet ; cuire à couvert pendant 10 minutes.

Dresser les écrevisses dans une timbale; réduire la sauce et la finir avec : 1 cuillerée de glace de viande; 100 grammes de beurre et une pincée de persil concassé.

Relever l'assaisonnement, et verser cette sauce sur les écrevisses.

Écrevisses en Buisson. — Les cuire dans un court-bouillon préparé comme celui des « Écrevisses à la Nage ».

Ces écrevisses s'accrochent par la queue après les pointes des gradins de l'ustensile spécial à cet usage, et on les garnit de bouquets de persil frisé bien vert.

Elles se dressent aussi sur serviette pliée.

Coquilles de queues d'Écrevisses Cardinal. — Border de toutes petites coquilles en argent d'un cordon d'appareil à pomme duchesse, couché à la poche munie d'une petite douille cannelée ; dorer et faire colorer au four.

Saucer le fond des coquilles ; les garnir chacune de 6 queues d'écrevisses et masquer de sauce Normande finie au Beurre d'écrevisse. — Placer une lame de truffe cannelée sur le milieu de chaque coquille et border d'un petit cordon de truffe hachée.

Écrevisses à la Liégeoise. — Cuire les écrevisses dans un court-bouillon comme celui des « Écrevisses à la Nage ».

Aussitôt cuites, les dresser et les tenir au chaud. Passer et réduire la cuisson des trois quarts ; la monter avec 100 grammes de beurre; verser sur les écrevisses et saupoudrer de persil concassé.

Écrevisses à la Magenta. — Faire sauter les écrevisses avec 1 décilitre et demi d'huile et la même quantité de Mirepoix que pour les « Écrevisses à la Bordelaise » ; mais il n'est pas utile que cette Mirepoix soit aussi fine.

Assaisonner ; ajouter 3 tomates pressées, pelées, concassées; une pincée de persil concassé, et mouiller de 3 décilitres de vin blanc. Couvrir ; cuire pendant 10 minutes, en sautant les écrevisses de temps en temps.

Les dresser en timbale ; finir la sauce avec 50 grammes de beurre, une pincée de basilic, et la verser sur les écrevisses.

Écrevisses à la Marinière. — Faire sauter les écrevisses en plein feu, avec 60 grammes de beurre, jusqu'à complète coloration des carapaces. Assaisonner ; ajouter un soupçon de thym et de laurier pulvérisés ; mouiller de 6 décilitres de vin blanc; cuire à couvert pendant 12 minutes et dresser les écrevisses en timbale.

Réduire la cuisson de moitié ; la lier avec 2 décilitres de Velouté de poisson ; la finir, hors du feu, avec 80 grammes de beurre.

Verser sur les écrevisses, et saupoudrer légèrement de persil concassé.

Mousselines d'Écrevisses Alexandra. — Préparer la farce mousseline selon les proportions de la formule type.

Les mouler en moules à darioles de forme basse, beurrés et garnis au fond d'une lame de truffe et de deux demi-queues d'écrevisses.

Pocher et procéder ensuite comme il est indiqué pour les Mousselines de Saumon.

Mousselines d'Écrevisses à la Tosca. — Préparer les Mousselines comme ci-dessus, et les terminer comme les « Mousselines de Saumon à la Tosca ».

Écrevisses à la Nage. — Marquer un court-bouillon avec : 50 grammes de fines rondelles de carottes cannelées ; 50 grammes de minces rouelles d'oignon ; 3 échalotes finement émincées ; 5 grammes de queues de persil, un peu de thym et de laurier pulvérisés ; 3 décilitres de vin blanc, 2 décilitres de cuisson de pois-

son et 10 grammes de sel. Préparer assez à l'avance pour que les légumes soient cuits.

Dans ce court-bouillon bouillant, plonger les écrevisses lavées et châtrées; les cuire à couvert pendant 10 minutes, en les sautant de temps en temps.

Relever au Cayenne, et dresser les écrevisses en timbale avec le court-bouillon et les aromates.

Soufflé d'Écrevisses à la Florentine. — Préparer un appareil de Soufflé au Parmesan et l'additionner, au moment d'y mélanger les blancs, de 4 cuillerées de crème d'écrevisse par litre d'appareil.

Dresser en timbale beurrée, par couche, en alternant chaque couche d'appareil d'un lit de lames de truffes et de queues d'écrevisses.

Cuire comme un Soufflé ordinaire.

Soufflé d'Écrevisses Léopold de Rothschild. — Préparer ce Soufflé comme celui « à la Florentine », en ajoutant une petite cuillerée de pointes d'asperges fraîchement cuites et non rafraîchies, aux lames de truffes et queues d'écrevisses mises entre les couches d'appareil à Soufflé.

Soufflé d'Écrevisses à la Piémontaise. — Procéder comme pour celui « à la Florentine », en remplaçant les truffes ordinaires par des truffes du Piémont détaillées en copeaux.

Timbale de queues d'Écrevisses à la Nantua. — Pour une timbale de 10 personnes :

1° Préparer une croûte de timbale de forme basse, avec couvercle en feuilles imitées, ou tout autre genre.

2° Faire sauter au beurre 60 moyennes écrevisses, avec 2 cuillerées de Mirepoix cuite à l'avance.

Lorsqu'elles sont bien rouges, les couvrir et les tenir sur le côté du feu pendant 10 minutes, en les sautant de temps en temps.

3° Décortiquer les queues; les mettre dans une petite casserole avec : 20 petites quenelles en farce de merlan au Beurre d'écrevisse; 15 petits champignons cannelés, cuits bien blancs, et 100 grammes de lames de truffes. Ajouter quelques gouttes de cuisson de champignons et tenir cette garniture au chaud.

4° Piler très finement débris et carcasses d'écrevisses; passer au tamis fin; ajouter la purée qui en résulte dans 4 décilitres de sauce Crème et passer à l'étamine.

Chauffer cette sauce sans la laisser bouillir ; la finir, hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin, et l'ajouter à la garniture.

5° Juste au moment de servir, verser cette garniture dans la croûte de timbale ; décorer le dessus d'une couronne de lames de truffes bien noires ; fermer la timbale avec son couvercle et la dresser sur serviette pliée.

Timbale de queues d'Écrevisses à la Parisienne. — Préparer une croûte de timbale cuite à blanc dans un moule à pâté rond, en la tenant un peu haute de bords.

La garnir, par couches alternées, de : 1° gros macaroni poché, lié à la crème, fini au Beurre d'écrevisse, et bien relevé ; 2° de queues d'écrevisses cuites à la Bordelaise, mélangées dans une sauce Béchamel au Beurre d'écrevisse ; 3° de lames de truffes, et de champignons émincés à cru et sautés au beurre.

Compléter la timbale par un lit de queues d'écrevisses et une couronne de larges lames de truffes disposée dessus.

ÉCREVISSES FROIDES

Aspic de queues d'Écrevisses à la Moderne. — Préparer 36 belles écrevisses selon le procédé dit « à la Bordelaise », mais en remplaçant le vin blanc par du Champagne.

Retirer les queues ; les décortiquer ; les parer correctement ; les fendre en deux dans leur longueur et tenir au frais.

Prendre les parties crémeuses qui se trouvent dans les coffres ; y ajouter les parures des queues, la chair des pinces, et la Mirepoix de cuisson des écrevisses. Piler finement le tout et passer au tamis fin.

Mettre cette purée dans un ustensile quelconque ; l'additionner de 4 décilitres de gelée fondue et froide, et de 2 décilitres de crème à moitié fouettée ; laisser raffermir cette composition.

Parer les coffres d'écrevisses ; emplir l'intérieur d'un peu de la Mousse préparée et placer 1 petit rond de truffe juste sur le milieu de la Mousse.

Dresser le reste de la Mousse au centre d'une petite coupe en cristal, en la montant en cône étroit à la base, et aussi haut que possible.

Ranger les coffres d'écrevisses dans la coupe, autour de la base du cône, en les plaçant le dos sur la Mousse ; puis, monter les demi-queues d'écrevisses au-dessus et le long du cône de Mousse, par rangées superposées, en les trempant dans de la gelée mi-

prise pour qu'elles adhèrent aussitôt à la Mousse. Poser enfin 1 petite truffe bien ronde sur le sommet du cône pour compléter le dressage.

Napper le tout à la cuiller, à plusieurs reprises, de gelée succulente, limpide, et à moitié prise pour qu'elle se solidifie presque immédiatement.

Au moment de servir, incruster la coupe dans un bloc de glace; ou bien la dresser sur un plat avec de la glace en neige autour.

Mousse froide d'Écrevisses. — Cuire comme pour bisque 36 écrevisses moyennes. Aussitôt cuites, retirer et décortiquer les queues; réserver 12 des plus belles carapaces.

Piler finement tout ce qui reste, y compris la Mirepoix de cuisson; ajouter 15 grammes de beurre ordinaire, 30 grammes de Beurre rouge, 1 décilitre et demi de Velouté de poisson froid et 1 décilitre de gelée fondue.

Passer à l'étamine; relever la composition dans une casserole; la travailler sur glace pendant quelques minutes et lui incorporer : 4 décilitres de crème à moitié fouettée et les queues d'écrevisses coupées en dés, ou finement escalopées.

Réserver la quantité nécessaire de cette composition pour garnir les coffres d'écrevisses; verser le reste dans un moule à Charlotte foncé de papier blanc, et mettre dans l'armoire à glace, ou tenir dans un endroit frais jusqu'au moment de dresser.

Avec la composition réservée, garnir les coffres d'écrevisses, bien parés; les décorer chacun d'un rond de truffe.

Au moment de servir, renverser la Mousse sur un petit tampon bas en semoule ou en riz, posé sur le plat de service; retirer le papier dont était foncé le moule; décorer le dessus de la Mousse d'une couronne de lames de truffes trempées dans de la gelée fondue; entourer le tampon de semoule ou de riz d'un cordon de gelée hachée et, le long de ce cordon de gelée, ranger les coffres d'écrevisses, en les disposant presque debout.

Observation.

Le procédé le plus fréquemment employé aujourd'hui, consiste à mouler la Mousse dans le faux-fond d'une timbale à soufflé, jusqu'à un centimètre des bords. Quand la Mousse est solidifiée, on la décore avec les queues d'écrevisses et lames de truffes, et on la recouvre de gelée limpide, à peine collée.

Au dernier moment, on remplit l'espace entre la timbale et le faux-fond, avec de la glace pilée, et on dresse sur un plat recouvert d'une serviette pliée.

Mousse d'Écrevisses Cardinal. — Cuire les écrevisses comme il est dit dans la recette précédente; mais en porter le nombre à 40.

Décortiquer aussitôt les queues; les parer et les couper en deux dans la longueur.

Chemiser d'une couche assez épaisse de gelée blanche, un moule à dôme ou à Charlotte; l'incruster sur glace; garnir le fond et les parois avec les demi-queues d'écrevisses, en les trempant dans de la gelée mi-prise, et en les dressant par rangées superposées et disposées inversement.

Préparer la Mousse d'après la méthode indiquée ci-dessus, en doublant la quantité de Beurre rouge; tenir prêts de même 12 coffres d'écrevisses. Compléter la Mousse avec 20 belles lames de truffes; la verser dans le moule foncé de queues d'écrevisses, et la tenir dans l'armoire à glace jusqu'au dernier moment.

Pour le dressage, on peut procéder selon l'une des deux façons indiquées plus haut.

Petits Soufflés froids d'Écrevisses. — Préparer la Mousse d'écrevisses, comme il est expliqué à la formule, en remplaçant le Velouté de poisson par de la sauce Béchamel froide. Cette addition de sauce n'est même pas de nécessité rigoureuse, et la base de la composition peut être constituée rien que par le coulis d'écrevisses auquel on ajoute quelques cuillerées de gelée en plus: elle n'en a que plus de finesse.

Faire prendre une mince couche de gelée au fond de petites cassolettes ou de petites timbales en argent. Les entourer d'une bande de papier blanc et rassembler les extrémités en les collant.

Ces bandes de papier doivent dépasser les bords des ustensiles de 2 centimètres et demi environ, pour maintenir la composition de Mousse; de sorte que, lorsqu'elles sont retirées, après la solidification de la composition, ces Mousses figurent exactement de petits Soufflés.

Emplir cassolettes ou timbales de composition en faisant monter celle-ci presque à la hauteur des bandes de papier; tenir sur glace, ou en cave sanglée, jusqu'au moment du service, et dresser sur serviette après avoir enlevé les bandes de papier.

Suprême d'Écrevisses au Champagne. — Faire sauter 40 écrevisses vivantes dans une Mirepoix bien relevée; les

mouiller d'une demi-bouteille de Champagne sec, et finir de les cuire à couvert.

Aussitôt cuites, décortiquer les queues ; les parer et les tenir au frais.

Piler très finement les carapaces avec 150 grammes de beurre ; les ajouter dans trois quarts de litre de Velouté bouillant, additionné de 4 ou 5 feuilles de gélatine ; ajouter aussi la cuisson des écrevisses passée à la passoire fine, et faire bouillir un instant pour que les débris d'écrevisses dégagent leur arome dans la sauce.

Passer à l'étamine, dans une terrine vernie placée sur glace ; remuer la composition avec un fouet et, dès qu'elle commence à se lier, lui incorporer un demi-litre de crème à moitié fouettée.

Verser dans une timbale en argent ou en porcelaine en ayant soin de ne remplir l'ustensile qu'aux deux tiers, et mettre sur glace.

La Mousse étant prise, décorer le dessus avec les queues d'écrevisses tenues au frais ; compléter le décor avec des pluches de cerfeuil et des détails de truffe.

Recouvrir le décor d'une légère couche de gelée ambrée, bien fondante, et laisser sur glace jusqu'au dernier moment.

Au moment de servir, incruster l'ustensile dans un bloc de glace vive taillée, ou le placer dans un double fond garni de glace pilée.

HOMARD

Homard à l'Américaine *A.* — Condition première : avoir le homard vivant.

Tronçonner la queue ; détacher les pattes ; briser les pinces pour faciliter l'extraction de la chair après cuisson ; fendre le coffre en deux dans la longueur, et retirer la poche qui se trouve à hauteur de la tête et qui contient généralement du gravier. Mettre de côté les intestins et le corail ; assaisonner les morceaux de sel et de poivre.

Pour un homard du poids de 800 à 900 grammes :

Chauffer fortement dans un sautoir 4 cuillerées d'huile et 30 grammes de beurre ; jeter les morceaux dedans ; les sauter jusqu'à ce que les chairs soient bien raidies et que la carapace ait pris une couleur rouge vif.

Retirer alors la graisse, en penchant le sautoir fermé avec son

couvercle ; semer sur les morceaux 2 échalotes hachées et gros comme un pois d'ail écrasé ; ajouter un petit verre de cognac flambé, 2 décilitres de vin blanc, 1 décilitre et demi de fumet de poisson, 1 cuillerée de glace de viande fondue ; 2 petites tomates pressées, pelées et hachées, ou 1 cuillerée et demie de purée de tomate, une pincée de persil concassé, et une pointe de Cayenne.

Couvrir la casserole, et cuire au four pendant 15 à 20 minutes.

Retirer ensuite les morceaux de homard sur un plat ; extraire la chair des tronçons de queue et des pinces, et la mettre dans une timbale ; dresser dessus les demi-coffres, debout, appuyés l'un sur l'autre. — Tenir au chaud.

Réduire la cuisson à 2 décilitres ; y ajouter les intestins et le corail hachés avec gros comme une noix de beurre ; cuire encore un instant, et passer à l'étamine.

Chauffer ce coulis sans le laisser bouillir ; le compléter, hors du feu, avec 100 grammes de beurre divisé en petits morceaux ; verser sur les morceaux de homard et saupoudrer d'une pincée de persil concassé.

Homard à l'Américaine *B*. — Préparer le homard comme ci-dessus. Prendre simplement les chairs des tronçons et des pinces ; les dresser en timbale, et couvrir avec la sauce.

Nota. — Dans cette dernière méthode, qui est celle des services anglais et américains modernes, les morceaux de coffre ne sont pas servis. On les utilise généralement pour la préparation du Beurre rouge.

Homard à la Bordelaise. — Découper le homard vivant, comme pour « l'Américaine » ; assaisonner les morceaux.

Faire raidir les chairs et colorer la carapace dans 50 grammes de beurre clarifié ; puis, retirer la moitié du beurre, et ajouter : 2 cuillerées d'échalotes hachées et gros comme un pois d'ail écrasé ; 3 cuillerées de cognac flambé et 1 décilitre de vin blanc ; faire réduire de moitié.

Compléter avec ; 2 décilitres et demi de fumet de poisson ; 2 décilitres de sauce Espagnole maigre ; 1 décilitre et demi de sauce tomate ; 1 petit bouquet garni, une pincée de sel et une pointe de Cayenne.

Couvrir, et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer ensuite les chairs des tronçons et des pinces, comme dans l'apprêt « à l'Américaine » ; les ranger dans un petit sautoir, et tenir au chaud.

Ajouter à la sauce les intestins et le corail hachés ; les cuire un instant ; réduire la sauce à 2 décilitres, la passer à l'étamine, et l'ajouter aux chairs de homard.

Chauffer le tout sans laisser bouillir ; compléter avec quelques gouttes de jus de citron, 75 grammes de beurre divisé en petits morceaux, une demi-cuillerée de cerfeuil et estragon hachés ; rouler le sautoir sur le fourneau pour assurer le mélange, et dresser en timbale, avec une pincée de persil concassé.

Homard à la Broche. — Prendre un gros homard bien vivant ; le tuer et le fixer sur broche.

Mettre dans la lèchefrite 125 grammes de beurre ; un tiers de bouteille de Champagne sec ; une pincée de sel, 6 boules de poivre en grains, et arroser presque continuellement le homard avec ce mélange : c'est le seul moyen d'obtenir une cuisson parfaite.

Celle-ci demande environ 40 minutes pour un homard du poids de 1 kilo.

Dresser le homard, et l'accompagner :

1° D'une sauce Ravigote froide additionnée de la cuisson du homard passée et dégraissée.

Ou bien : 2° Passer au chinois fin la cuisson du homard, la dégraisser et réduire vivement des trois quarts.

Ajouter 2 cuillerées de glace de viande, 1 cuillerée et demie de Worcestershire sauce, une pincée de persil haché ; finir cette sauce avec 75 grammes de beurre et quelques gouttes de jus de citron.

Homard Cardinal. — Plonger le homard, vivant, dans un Court-bouillon *A* bouillant.

Aussitôt cuit, le fendre en deux dans la longueur ; retirer les chairs de la queue ; les escaloper et les tenir au chaud dans quelques cuillerées de sauce Cardinal.

Détacher les pinces, et en retirer les chairs par une incision faite sur le côté, sans briser les pinces.

Couper en dés les chairs retirées, ainsi que celles qui se trouvent dans les coffres ; y ajouter le même poids de champignons cuits et moitié de ce poids de truffes, également coupés en dés ; lier ce salpicon avec quelques cuillerées de sauce Homard.

Avec une partie de celui-ci, garnir les pinces vidées et étaler le reste, en couche bien égale, au fond de chaque demi-carapace de homard. Sur ce salpicon, dresser les escalopes de homard tenues au chaud, en les alternant de belles lames de truffes.

Placer les deux demi-carapaces ainsi garnies sur un plat et, pour les maintenir d'aplomb, disposer les pinces de chaque côté.

Napper escalopes et pinces de sauce Cardinal ; saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et glacer vivement, à four vif, ou à la Salamandre.

Homard à la Clarence. — Cuire le homard au court-bouillon, et l'égoutter aussitôt prêt.

Lorsqu'il n'est plus que tiède, le fendre dans la longueur ; retirer les chairs de la queue ; les escaloper et les tenir au chaud avec quelques gouttes de fumet de poisson ou de cuisson de champignons.

Retirer des coffres, les chairs et parties crémeuses ; les piler en y ajoutant 2 cuillerées de crème ; passer au tamis fin et ajouter ce coulis dans 2 décilitres et demi de sauce Béchamel au Currie.

Garnir aux deux tiers les deux demi-carapaces, avec du riz à l'Indienne ; dresser les escalopes de homard sur ce riz, en les intercalant de lames de truffes ; napper légèrement de la sauce Béchamel au Currie préparée ; dresser sur un plat long, chaud.

— Servir à part le reste de la sauce.

Coquilles de Homard à la Mornay. — Border de toutes petites coquilles Saint-Jacques, ou de petites coquilles en argent d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse couché à la poche munie d'une petite douille cannelée.

Garnir le fond de salpicon de homard lié à la sauce Mornay ; couvrir le salpicon d'une escalope de homard ; placer 1 lame de truffe sur celle-ci ; napper de sauce Mornay au naturel ou truffée, et glacer vivement.

Nota. — Ces coquilles peuvent également se napper de sauce Vin blanc, Parisienne, ou Cardinal.

Dans ce cas le salpicon est lié avec celle des sauces employée pour le glaçage des coquilles.

Homard à la Crème. — Procéder comme pour le « Homard à la New-burg à cru » ; mais déglacer au Cognac seulement, et ajouter aussitôt 125 grammes de truffes fraîches, pelées, et coupées en lames épaisses.

Mouiller presque à couvert avec de la crème légère et bien fraîche ; assaisonner de sel, d'une pointe de Cayenne, et finir de cuire le homard.

Retirer ensuite les chairs des carapaces ; les dresser en tim-

bale avec les truffes ; puis, réduire la crème à 2 décilitres et lui incorporer 3 cuillerées de glace de viande blonde fondue et quelques gouttes de jus de citron.

Passer cette sauce à la mousseline et la verser sur les morceaux de homard.

Croquettes de Homard. — Préparer un salpicon de homard, champignons et truffes, lié d'une sauce Béchamel finie au Beurre de homard, selon les proportions établies à l'article « Croquettes ». (Voir *Hors-d'œuvre chauds.*)

Diviser cet appareil en parties du poids moyen de 75 grammes ; les façonner en forme d'ovales allongés ; faire frire au moment ; dresser sur serviette avec persil frit.

Accompagnement : Sauce Homard.

Homard Grillé. — Généralement, le homard est pris vivant, fendu dans la longueur, assaisonné, et grillé à feu doux, en comptant une demi-heure pour un homard de 900 grammes à 1 kilo. — Il est cependant préférable de cuire d'abord le homard aux trois quarts dans un court-bouillon ; attendu que, ainsi traitée, la chair du homard ne durcit pas comme quand elle est traitée à cru. Dans ce cas, le homard est fendu en sortant du court-bouillon, arrosé de beurre fondu, et grillé le temps voulu pour en compléter la cuisson.

Dresser sur une serviette ou sur une grille, après avoir brisé les pinces pour faciliter l'extraction de la chair, et l'entourer de persil frisé.

— Servir en même temps une sauce à la Diable, ou toute autre sauce de poissons grillés, mais bien relevée.

Homard bouilli à la Hollandaise. — Cuire le homard dans un court-bouillon ordinaire et, aussitôt qu'il est cuit, l'égoutter et le fendre dans la longueur sans séparer complètement les deux moitiés.

Dresser sur serviette et entourer de persil frisé.

— Servir en même temps des pommes de terre fraîchement cuites et bien farineuses, et une saucière de beurre fondu.

Homard à la Mornay ou au Gratin. — Procéder en tous points comme pour le Homard Cardinal, en remplaçant la sauce Cardinal par une sauce Mornay.

Mousselines de Homard. — En ce qui concerne les Crustacés quels qu'ils soient, le terme *Mousse* indique une préparation

froide, tandis que celui de *Mousseline* s'applique invariablement à une préparation chaude.

Les Mousselines de homard se font avec une farce mousseline préparée avec la chair crue de celui-ci.

De même que celle des autres crustacés, cette chair donne une farce un peu trop molle pour pouvoir être moulée facilement à la cuiller à moins d'y remédier par un moyen quelconque, et il est préférable de les mouler dans des moules à quenelles spéciaux, bien beurrés. — Elles se pochent comme les autres Mousselines.

Toutes les sauces et garnitures indiquées pour les *Mousselines de saumon* leur étant applicables, se reporter à ces articles.

Homard à la New-burg. — Le Homard à la New-burg se fait de deux façons : avec le homard cru, méthode qui convient particulièrement pour les grands services ; ou avec le homard cuit, méthode qui est la véritable.

Homard à la New-burg à cru. — Découper le homard vivant ; le sauter avec huile et beurre comme celui à l'Américaine.

Quand les chairs sont raidies et le test coloré, égoutter entièrement la graisse ; déglacer avec 3 cuillerées de Cognac flambé et 2 décilitres de vin de Marsala. Réduire des deux tiers ; assaisonner ; ajouter 4 décilitres de crème et 1 décilitre de fumet de poisson ; couvrir, et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer alors les tronçons de homard ; en extraire les chairs et les tenir au chaud dans une timbale couverte. Lier la sauce avec les intestins et le corail du homard, hachés avec 30 grammes de beurre, et laisser bouillir pendant quelques instants.

Passer alors la sauce à l'étamine et la verser sur les morceaux de homard.

Homard à la New-burg avec homard cuit. — Cuire le homard au court-bouillon ; extraire les chairs de la queue en retirant la membrane du dessous, et les diviser en escalopes régulières.

Ranger ces escalopes dans un sautoir grassement beurré ; les assaisonner fortement et les chauffer des deux côtés pour développer la couleur rouge de l'épiderme. Ensuite, mouiller avec assez de Madère pour que les escalopes en soient à peu près couvertes, et réduire presque entièrement.

Au moment de servir, verser sur les escalopes une liaison composée d'un décilitre et demi de crème et 2 jaunes d'œufs. Rouler

doucement la casserole sur le côté du feu, jusqu'à ce que, par la cuisson des jaunes, la liaison soit bien assurée ; dresser aussitôt dans une timbale tiède.

NOTA. — 1° Il est pour ainsi dire impossible de préparer ce homard à l'avance, la sauce cuisant très rapidement; 2° on peut le dresser aussi dans une bordure en appareil à pommé Duchesse, dressée sur plat rond et colorée au four.

Homard à la Palestine. — Découper le homard vivant ; le sauter au beurre avec une Mirepoix, comme pour une préparation de Bisque.

Mouiller de : 4 décilitres de vin blanc ; 5 décilitres de fumet de poisson et 3 cuillerées de Cognac flambé. Couvrir et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Retirer ensuite les morceaux de homard ; en extraire les chairs ; tenir celles-ci au chaud avec un peu de beurre et à couvert.

Broyer au mortier carapaces et débris du homard ; les faire revenir dans 4 cuillerées d'huile très chaude en y adjoignant une Mirepoix ordinaire taillée bien fine ; mouiller avec la cuisson, et laisser cuire pendant un quart d'heure.

Passer à la mousseline ; laisser reposer le liquide pendant 5 minutes pour que l'huile remonte à la surface ; l'enlever entièrement et réduire cette cuisson à 1 décilitre et demi.

Ajouter à cette réduction : les parties crémeuses de homard, passées au tamis fin et 2 cuillerées de Velouté de poisson. Laisser ébullitionner pendant quelques instants et compléter, hors du feu, avec 75 grammes de Beurre de currie.

Disposer, sur le plat de service, une jolie bordure de riz Pilaw ; ranger au milieu les morceaux de chairs de homard tenus au chaud, et les napper de quelques cuillerées de la sauce Currie préparée.

— Servir à part le reste de la sauce.

Homard à la Tourville (RISOTTO DE). — Cuire le homard dans un court-bouillon au vin blanc ; retirer les chairs de la queue et les escaloper.

A ces escalopes de homard, mises dans un sautoir, ajouter : 125 grammes de champignons émincés à cru, et sautés au beurre sans les laisser colorer ; 20 moules et 20 huîtres pochées et ébarbées et 60 grammes de lames de truffes. Lier le tout avec 1 décilitre et demi de Velouté de poisson additionné de l'eau des huîtres et d'un peu de cuisson de moules, réduite.

Disposer sur le plat une bordure de Risotto ; verser la garniture

au milieu; napper de sauce Mornay garniture et bordure ; faire glacer vivement.

Soufflé de Homard. — Fendre dans la longueur un homard cru, vivant.

Avec les chairs retirées, préparer une farce mousseline et cuire les deux demi-carapaces avec soin pour qu'elles ne se déforment pas pendant la cuisson du Soufflé.

Après les avoir bien égouttées et essuyées, les garnir avec la farce mousseline préparée; puis, les entourer d'un fort papier beurré, maintenu avec une ficelle et dépassant les bords des carapaces de 2 centimètres : précaution nécessaire pour éviter que la farce s'épanche au dehors pendant la cuisson du Soufflé.

Disposer les carapaces dans une plaque au fond de laquelle on aura mis quelques cuillerées d'eau, et cuire le Soufflé à four très doux ou à l'étuve. Compter de 15 à 20 minutes pour cette cuisson.

Aussitôt qu'il est prêt, retirer les deux demi-carapaces; les dresser sur un plat couvert d'une serviette et les entourer de bouquets de persil frisé bien vert.

— Servir à part une sauce en rapport avec la préparation; soit : sauce Homard, Diplomate, Normande, Vin blanc, etc.

Observation.

Ceci est la formule type du Soufflé de homard, mais elle peut être infiniment modifiée selon le goût ou l'idée. C'est ainsi que la farce du Soufflé peut être additionnée de truffes coupées en gros dés, d'escalopes de homard, de laitances ou d'huîtres pochées.

Au lieu d'être incorporées à la farce, ces garnitures peuvent être dressées sur le Soufflé quand il est cuit.

HOMARD FROID

Aspic de Homard. — Chemiser légèrement de gelée un moule à douille uni ou historié, et le décorer.

Mouler les escalopes de homard dedans en les intercalant de lames de truffes, et en les disposant par rangées superposées alternées de couches de gelée, laquelle doit, autant que possible, être blanche.

Laisser prendre au frais et démouler au moment selon le procédé habituel.

Aspic de Homard à la Russe. — Enrober les escalopes de sauce Mayonnaise liée à la gelée; les décorer avec truffe, corail, etc., et les disposer, debout, dans un moule à bordure fortement che-

misé de gelée blanche ; en les plaçant de façon à ce que le côté décoré apparaisse, après le démoulage de l'aspic.

Finir de remplir le moule de gelée ; laisser prendre ; démouler au moment et dresser une salade russe au milieu de la bordure.

Homard à la Carnot. — Décorer chaque escalope d'une belle lame de truffe, et les napper à la gelée blanche.

Préparer une bordure en appareil à Pain de Homard et faire prendre en cave.

Démouler cette bordure au moment ; disposer dessus, en couronne, les escalopes de homard ; entourer de croûtons de gelée. — Servir une sauce Russe à part.

Côtelettes de Homard Arkangel. — Mélanger la même quantité de caviar et de chairs de homard, coupées en petits dés. Lier avec de l'appareil à Mousse de homard, en quantité égale aux deux éléments indiqués et, avec cet appareil, garnir immédiatement de petits moules à Côtelettes légèrement huilés.

Dès que l'appareil est solidifié, démouler les Côtelettes ; les napper de sauce Chaud froid de poisson finie au Beurre de homard, et les décorer chacune d'une belle lame de truffe cannelée.

Lustrer à la gelée et tenir au frais, jusqu'au moment de servir.

Dresser en turban sur un plat rond et garnir le milieu de gelée blanche hachée. — Servir une salade russe à part.

Homard à la Grammont. — Fendre un homard cuit et froid. Retirer les chairs de la queue ; les parer ; les diviser en escalopes bien régulières et les napper très fortement de gelée. Décorer chaque escalope d'une belle lame de truffe cannelée, et la lustrer à la gelée. Pocher autant d'huîtres qu'il y a d'escalopes ; les égoutter, éponger, et bien les napper de gelée.

Avec les parties crémeuses des coffres et la chair des pinces, préparer une Mousse au Paprika bien rosée. (Voir *Mousse de homard.*) Remplir jusqu'aux bords les deux demi-carapaces de homard avec cette Mousse au Paprika et faire prendre sur glace.

Au moment de servir, disposer sur cette Mousse les escalopes de homard préparées en les intercalant avec les huîtres. Dresser les deux demi-carapaces sur un plat couvert d'une serviette pliée, et en les plaçant dos à dos ; disposer un beau cœur de laitue au milieu, et garnir chaque extrémité d'un bouquet de persil frisé bien vert.

— Servir à part une sauce Mayonnaise, ou une autre sauce froide en dérivant.

Mayonnaise de Homard. — Procéder exactement comme pour la Mayonnaise de Saumon, en remplaçant les escalopes de saumon par des débris et des escalopes de homard.

Mousse de Homard. — Cuire le homard avec un peu de Mirepoix à la Bordelaise, une demi-bouteille de vin blanc et quelques cuillerées de Cognac flambé. — Le laisser refroidir dans sa cuisson.

L'ouvrir quand il est froid ; en retirer toutes les chairs et les piler finement en y ajoutant, peu à peu, la valeur de 2 décilitres de Velouté de poisson froid par 500 grammes de chair.

Passer au tamis ; mettre la purée obtenue dans une sauteuse placée sur glace, et la travailler pendant quelques minutes. L'additionner ensuite de 4 ou 5 cuillerées de gelée de poisson bien froide, et de 2 décilitres de crème à moitié fouettée. — Rectifier alors l'assaisonnement et le relever légèrement au Cayenne.

Mousse de Homard moulée. — Toutes les observations relatives au moulage et au dressage de cette sorte de Mousse ont été exposées à l'article « Mousse d écrevisses ». Il est donc absolument inutile de les répéter, et il n'y a qu'à s'y reporter.

Pain de Homard. — Préparer l'appareil selon l'exposé de la formule type. (Voir *Pains froids, Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*)

Ajouter à cet appareil les débris et parties crémeuses d'un homard cuit comme pour « Mousse », ainsi que la chair de la queue et truffes coupées en dés. Pour le moulage, procéder comme il est indiqué.

Homard avec Sauces diverses. — Le homard étant cuit au court-bouillon et refroidi, est partagé en deux dans la longueur, sans séparer complètement les deux moitiés. On brise la carapace des pinces pour la facilité du service et la pièce est dressée sur serviette pliée, entourée de persil frisé ou de cœurs de laitues. — Servir à part une sauce Mayonnaise, ou l'une de celles qui en dérivent comme : Rémoulade, Tartare, etc.

Salade de Homard. — Procéder comme pour la « Salade de Saumon » en remplaçant celui-ci par des débris et des escalopes de homard. L'assaisonnement est le même.

Soufflés froids de Homard (Petits). — Procéder comme il est expliqué pour les Petits Soufflés froids d'écrevisses, en remplaçant la Mousse d'écrevisses par de la Mousse de homard.

LANGOUSTE

Toutes les préparations chaudes de homard étant applicables à la langouste, il n'y a pas lieu de les répéter.

LANGOUSTE FROIDE

Aspic de Langouste. — Voir les différentes formules « d'Aspics de homard » et procéder de même.

Sont également applicables à la langouste, les formules : *Côtelettes de homard Arkangel* et *Pain de homard.*

Langouste à la Parisienne. — Les méthodes qui concernent l'apprêt de la Langouste à la Parisienne et à la Russe sont contradictoires, bien que les deux genres soient très distincts, et qu'il n'y ait pas de confusion possible.

Ce qui établit nettement leur différence, c'est que, dans la méthode « à la Parisienne », les escalopes sont simplement glacées à la gelée ; tandis que, dans la méthode « à la Russe », elles étaient, autrefois, enrobées de sauce Mayonnaise collée à la gelée ; procédé généralement abandonné aujourd'hui, et remplacé par l'enrobage des escalopes à la sauce Chaud-froid maigre.

Opération : Fixer solidement la langouste sur une planchette, avec la queue bien étendue. La cuire au court-bouillon ordinaire et la laisser refroidir.

Pour l'extraction de la queue, on peut procéder de ces deux façons : 1° détacher la membrane du dessous au ras des bords de la carapace ; ou : 2° pratiquer sur la carapace deux incisions parallèles, espacées de 4 centimètres, et allant de la tête à la queue. D'une façon ou de l'autre, retirer la queue aussi entière que possible ; la diviser en escalopes régulières ; les décorer chacune d'une lame de truffe unie ou cannelée et les arroser de gelée fondue, froide, jusqu'à ce qu'elles en soient bien recouvertes.

Retirer du coffre les chairs et les parties crémeuses. Couper les chairs en dés et les ajouter à une salade de légumes ; passer les parties crémeuses au tamis et les joindre à une sauce Mayonnaise légèrement collée.

Avec cette Mayonnaise, lier la Salade de légumes ; la dresser en forme de pyramide dans de moyens fonds d'artichauts ; poser un point de truffe sur chacun et lustrer à la gelée.

Fixer la carapace, préalablement remplie de feuilles de laitue

taillées en grosse julienne, sur un tampon en forme de coin posé sur le plat de service, de façon à ce que, la langouste étant placée dessus, se trouve à moitié debout. Ranger alors les escalopes glacées sur la langouste, en partant de la queue, et en les rapportant par grandeur, tout en les chevalant légèrement.

Entourer le tampon où est fixée la langouste avec les fonds d'artichauts, en alternant ceux-ci de quartiers d'œufs durs, ou de demi-œufs durs affranchis à la base et posés debout, le jaune en dehors; ou bien encore d'œufs en tonnelets, garnis de la même salade que les fonds d'artichauts.

Border le plat de croûtons de gelée blanche bien limpide.

Langouste à la Russe. — Procéder comme ci-dessus pour : 1° cuire la langouste; 2° extraire la queue; 3° détailler celle-ci en escalopes.

Enrober ces escalopes de sauce Mayonnaise collée à la gelée ou, ce qui est infiniment préférable, de sauce Chaud-froid maigre, additionnée des parties crémeuses de la langouste, passées au tamis.

Décorer chaque escalope d'un point de corail et de deux pluches de cerfeuil; les napper à la gelée.

Apprêter une Salade russe, sans jambon ni langue; y ajouter les débris de chairs de la langouste, coupés en dés; la lier avec de la sauce Mayonnaise additionnée de gelée fondue.

Avec cette salade, emplir 10 moules à darioles décorés d'une lame de truffe au fond, et chemisés à la gelée; ou simplement huilés si on veut se dispenser de les chemiser.

Préparer également 10 œufs durs qui seront coupés aux deux tiers de leur hauteur, vidés du jaune, et garnis de caviar dressé en petite pyramide émergeant de l'œuf. On peut denteler les bords de ces œufs, ce qui les rend plus jolis à l'œil.

Enfin, dresser la langouste comme il est expliqué dans la recette précédente; disposer dessus les escalopes bien parées, en partant de la queue, et en faisant progresser les grandeurs.

Entourer avec les petites timbales de salade russe, démoulées au moment, en les alternant avec les œufs garnis de caviar; border le plat de croûtons de gelée bien claire, coupés à l'emporte-pièce rond cannelé, et décorés chacun d'un point de truffe.

Observation.

Selon la même méthode, on prépare aussi la Langouste *à la Néva*, *à la Moscovite*, *à la Sibérienne*, etc.

Ce ne sont là que des sous-genres de la Langouste à la Russe. Ces déno-

minations ne se justifient que par des transpositions de détail, ou de légères modifications dans la garniture, qui est dressée dans de petites barquettes en concombre ou en betterave; tandis que, au lieu d'être dressé dans des œufs durs, le caviar est mis dans de petites caisses plissées.

Ces préparations à noms de circonstance, ne s'appuyant en somme, ni sur un principe formel, ni sur des règles classiques, et ne relevant absolument que de la fantaisie, nous nous abstiendrons d'en exposer les formules.

LANGOUSTINES

Langoustines à la Hongroise. — Partager les langoustines en deux sur la longueur, et les traiter exactement comme le « Homard à la New-burg à cru », en les faisant revenir avec une quantité relative d'oignon haché et de Paprika.

Dresser en rosace sur un plat rond.

Nota. — Les langoustines peuvent également se préparer selon toutes les formules indiquées pour le Homard.

TERRAPÈNE

La Terrapène est une petite tortue originaire de l'Amérique du Nord. — Les naturalistes la dénomment « diamond-back » ou « dos de diamant » en français, à cause de la forme des facettes en relief qui ornent la carapace. Les gourmets américains en font grand cas.

En Europe on l'a rarement vivante, et on l'emploie surtout en conserves.

Cuisson de la Terrapène.

Bien que, comme il est dit plus haut, la terrapène soit très rarement importée vivante en Europe, nous indiquons néanmoins la façon de la préparer selon les formules de « The Epicurian », le remarquable ouvrage de Ch. Ranhoffer, qui dirigea pendant très longtemps les cuisines du fameux restaurant Delmonico de New-York.

Plonger la terrapène dans un bassin contenant assez d'eau pour qu'elle puisse nager à son aise.

On la laisse une demi-heure environ, puis on renouvelle l'eau en recommençant cette opération à plusieurs reprises. Finalement, on la lave bien, puis on l'échaude en la plongeant dans une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la fine peau blanche qui recouvre la tête et les pattes s'enlève aisément en la frottant avec un torchon propre.

La terrapène étant ainsi échaudée, on la cuit à l'eau bouillante, sans sel, ou à la vapeur. Le temps de cuisson varie naturellement selon la grosseur et la qualité de la bête, mais ne doit pas dépasser trois quarts d'heure.

On reconnaît que la terrapène est cuite en pressant les pattes entre les doigts : la chair doit céder sous la pression si elle est suffisamment cuite.

Les terrapènes qui exigent plus de trois quarts d'heure de cuisson sont de qualité inférieure, et celles qui exigent plus d'une heure (à moins qu'il ne s'agisse de très grosses pièces) doivent être rejetées comme sans valeur; car, en admettant qu'on parvienne à force de cuisson, à les obtenir tendres, elles n'en seront pas moins filandreuses et sans grande saveur.

La terrapène étant cuite, on la laisse refroidir, puis on lui arrache les ongles, et on sépare avec un couteau la carapace plate du dessous de celle du dessus : détacher soigneusement toutes les chairs d'après les deux parties de la carapace ; détacher aussi les pattes d'après le corps ; les couper en morceaux de 4 centimètres carrés et les mettre de côté. Retirer le foie en prenant bien garde de ne pas crever le fiel ; enlever celui-ci avec précaution ainsi que les parties du foie avec lesquelles il était en contact ; le jeter ainsi que la tête, la queue, le cœur, les entrailles, et les muscles blancs de l'intérieur. Retirer aussi soigneusement les œufs ; les joindre aux pattes, au foie escalopé, et aux morceaux de carapace, tronçonnés de même grosseur que les pattes. — Assaisonner le tout de sel, poivre noir, Cayenne, et couvrir d'eau juste à hauteur.

Faire bouillir ; achever la cuisson dans un four doux pendant 20 à 30 minutes; et réserver pour emploi.

Si la terrapène ne doit pas être employée immédiatement, on la moule dans de petits pots en porcelaine ou dans des moules dans lesquels on place 5 ou 6 œufs, 1 escalope de foie, et environ 180 grammes de chair. On ajoute assez de cuisson pour obtenir un poids total de 200 à 210 grammes.

Chacun de ces pots, ainsi rempli, représente une portion suffisante pour 2 ou 3 personnes.

Terrapène à la Baltimore. — Chauffer au bain-marie un litre de terrapène ; l'égoutter, et réserver la cuisson.

Jeter les morceaux dans 60 grammes de Beurre noisette ; assaisonner de sel et de poivre du moulin, et sauter les morceaux pendant 2 minutes.

Ajouter la cuisson; faire prendre l'ébullition, et lier avec une cuillerée de fécule délayée à l'eau froide, en roulant la casserole sur le fourneau. Finir avec 2 cuillerées de Xérès, et dresser en cassolettes d'argent, ou dans des ustensiles en porcelaine ayant la forme d'une tortue.

Terrapène à la Maryland. — Piler 8 jaunes d'œufs durs avec 125 grammes de beurre et les passer au tamis.

Préparer 1 litre de terrapène comme il est expliqué ci-dessus; l'égoutter; la mettre dans une casserole avec un demi-litre de crème; laisser cuire pendant 5 à 6 minutes et ajouter la purée de jaunes d'œufs comme liaison.

Laisser bouillir encore pendant 10 minutes et, au moment de servir, compléter avec un peu d'excellent Madère, sel, poivre, et Cayenne.

TORTUE

Si la chair et les nageoires de tortue employées pour préparer le « potage à la tortue » doivent être utilisées, elles ne doivent être cuites qu'aux deux tiers, et finies en les braisant au Madère.

On les accompagne ordinairement d'une garniture brune, comme *Financière* ou *Tortue*.

Nageoires de Tortue à l'Américaine. — En tant que mets spécial, il est préférable de les braiser à cru; leur traitement est exactement le même que celui de la noix de veau. Leur cuisson demande environ 3 heures.

Lorsqu'elles sont cuites, on les désosse, on les dresse sur le plat de service, et on les masque d'une « sauce à l'Américaine ».

Nageoires de Tortue au Madère. — Après les avoir braisées selon l'une des deux façons indiquées ci-dessus, les désosser et les dresser.

Réduire le fonds de braisage; le lier à l'arrow-root; ajouter un peu de vieux Madère et verser sur les morceaux de tortue.

HUITRES

Quenelles d'Huîtres à la Reine. — Préparer une farce mousseline avec 125 grammes de filets de volaille et 6 huîtres crues.

Avec cette farce, mouler de grosses quenelles à la cuiller à

potage, en fourrant chaque quenelle de 2 huîtres pochées et froides.

Pocher ces quenelles comme les Mousselines ordinaires.

Aussitôt pochées, les égoutter sur un linge; les dresser en turban sur un plat rond et les napper dè sauce Suprême bien relevée. Placer une lame de truffe sur chaque quenelle, et garnir le milieu du turban de pointes d'asperges liées au beurre.

Formules diverses d'Huîtres. — Voir au *Chapitre des Hors-d'œuvre, Série des Hors-d'œuvre chauds :*

HUITRES A L'ANGLAISE — A L'AMÉRICAINE — BARQUETTES DIVERSES — A LA FAVORITE — A LA FLORENTINE — AU GRATIN — A LA MARÉCHALE — A LA MORNAY — A LA POLONAISE — SOUFFLÉES — PETITS SOUFFLÉS D'HUÎTRES — A LA VILLEROY — A LA WLADIMIR.

OURSINS

Les oursins fournissent une purée qui est un excellent élément pour compléter les sauces de poissons.

On l'associe particulièrement à la sauce Béchamel, dans les proportions de 3 douzaines d'oursins par litre de sauce.

MOULES

(Proportions pour 1 service : 1 litre et demi de grosses, ou 2 litres de moyennes)

Moules à la Catalane. — Faire ouvrir les moules, choisies très grosses, avec oignon émincé, queues de persil et mignonnette.

Avec la cuisson décantée, passée au linge et réduite, préparer une sauce Poisson, et l'additionner de 50 grammes d'oignon haché passé au beurre. La relever d'un filet de jus de citron et sauter dans cette sauce les moules décoquillées.

Remettre les moules, avec un peu de sauce, chacune dans une belle coquille; ranger celles-ci sur une plaque saupoudrée de gros sel, et faire glacer très vivement.

Moules frites. — Choisir de grosses moules de roches, pochées et ébarbées ; les mettre à mariner pendant un quart d'heure avec jus de citron, filet d'huile et persil haché.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère, et les jeter à grande friture chaude.

Egoutter, et dresser sur serviette avec persil frit.

Moules à la Marinière. — Faire ouvrir les moules avec

aromates, comme à l'ordinaire, et retirer une coquille à chacune.

Réduire des deux tiers 2 décilitres de vin blanc additionné d'une forte cuillerée d'échalotes hachées; ajouter 2 décilitres de la cuisson des moules, décantée; 1 décilitre de Velouté de poisson, et 50 grammes de beurre.

Sauter les moules un instant dans cette sauce; les dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Moules à la Poulette. — Faire ouvrir les moules comme ci-dessus, et leur retirer une coquille.

Ajouter 1 décilitre de cuisson de moules, réduite, à 3 décilitres de sauce Poulette; relever d'un filet de jus de citron; sauter les moules dans cette sauce; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Moules à la Toulonnaise (Rizot de). — Sauter les moules, pochées et décoquillées, dans une sauce préparée avec 2 décilitres de leur cuisson décantée, et liée avec 2 jaunes d'œufs.

Dresser dans une bordure de Rizot cuit au fumet de poisson, dressée à la cuiller sur le plat de service, ou moulée.

Moules à la Villeroy. — Prendre de grosses moules pochées, ébarbées, et les tremper dans une sauce à la Villeroy.

Les ranger sur une plaque à mesure qu'elles sont enrobées de sauce; laisser refroidir; les paner à l'anglaise ensuite et faire frire au moment.

Nota. — Les moules à la Villeroy représentent plutôt un élément de garniture pour poissons qu'un mets spécial.

COQUILLES SAINT-JACQUES OU PÈLERINES

Placer les coquilles sur le fourneau pour les faire ouvrir; enlever la valve supérieure; détacher les chairs de la coquille concave en passant dessous la lame d'un couteau pliant, et les laver d'abord à grande eau. Les mettre à blanchir ensuite pendant 8 à 10 minutes et les égoutter.

Diviser la noix en rondelles minces, escaloper le corail, et couper les barbes en salpicon.

Coquilles Saint-Jacques au Gratin. — Après avoir bien brossé et nettoyé les coquilles concaves, masquer le fond de sauce

Duxelles et ajouter une demi-cuillerée de vin blanc. Ranger sur cette sauce les rondelles de noix, corail, et barbes; border les coquilles de lames de champignons crus et couvrir le tout de sauce Gratin.

Saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et mettre à gratiner en observant qu'il s'agit, là, de la conduite d'un Gratin complet.

Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise. — Blanchir les chairs comme il est dit plus haut ; escaloper les noix et le corail ; les faire braiser doucement avec vin blanc et cuisson de champignons.

Masquer le fond des coquilles concaves de sauce au Vin blanc ; ranger dessus les escalopes de noix et le corail avec 1 petit champignon et 2 lames de truffe par coquille ; border les coquilles d'une ligne de petites moules pochées ; napper de sauce au Vin blanc, et glacer.

Coquilles Saint-Jacques à la Parisienne. — Blanchir les chairs, et les braiser comme ci-dessus.

Border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme duchesse couché à la poche munie d'une moyenne douille cannelée; dorer et faire colorer au four à l'avance.

Masquer le fond des coquilles d'une cuillerée de sauce au Vin blanc additionnée d'un peu de truffe hachée ; garnir les coquilles avec les escalopes de noix et le corail, en les alternant de lames de champignons cuits. Napper de la même sauce au Vin blanc, et glacer.

ESCARGOTS

Préparation des Escargots.

Prendre des escargots bouchés ; retirer la cloison calcaire ou épiphragme, les laver à plusieurs eaux, et les mettre à dégorger pendant 2 heures avec sel gris, vinaigre, et une pincée de farine.

Les laver de nouveau et à grande eau pour les débarrasser de toute mucosité, et les blanchir pendant 5 à 6 minutes en les couvrant amplement d'eau.

Egoutter et rafraîchir ; puis les sortir des coquilles et supprimer le bout noir dit « le cloaque ». Ensuite, les mettre en cuisson avec : moitié vin blanc et consommé, assez pour qu'ils en soient largement couverts ; carottes, oignons et échalotes émincés, et 1 fort bouquet garni. Saler à raison de 8 grammes par litre de mouille-

ment, et cuire très doucement pendant au moins 3 heures. Les laisser refroidir dans leur cuisson.

Mettre les coquilles à bouillir pendant une demi-heure dans une eau additionnée de cristaux de soude ; les égoutter ensuite ; bien les laver à l'eau fraîche et les sécher sur un tamis.

Escargots à la Bourguignonne. — Garnir le fond de chaque coquille de gros comme un haricot de « Beurre à la Bourguignonne » ou Beurre d'escargots. (Voir *Série des Beurres composés, Chapitre des Sauces.*)

Introduire l'escargot dans la coquille, fermer celle-ci avec le même beurre bien foulé, et les ranger au fur et à mesure sur un plat ou une escargotière.

Mettre un peu d'eau au fond du plat ; saupoudrer de chapelure fine le beurre des escargots et chauffer à four vif pendant 7 à 8 minutes.

Escargots à la Chablisienne. — Pour 60 escargots : ajouter 2 cuillerées d'échalotes finement hachées à 4 décilitres de bon vin blanc, et réduire ce vin à 1 décilitre et demi. Passer au linge avec légère pression ; ajouter 1 cuillerée de glace de viande fondue, et mettre au fond de chaque coquille un peu de ce vin réduit.

Introduire les escargots dans les coquilles ; fermer celles-ci avec le beurre et compléter comme les « Escargots à la Bourguignonne ».

Escargots à la Dijonnaise. — 1° Préparer une réduction de vin à l'échalote comme ci-dessus.

2° Mélanger 250 grammes de beurre et 250 grammes de moelle de bœuf très fraîche, bien blanche, et passée au tamis. Ajouter : 12 à 15 grammes de sel ; une forte prise de poivre ; une pointe d'épices ; 1 cuillerée et demie d'échalotes hachées ; 2 gousses d'ail écrasées et 1 forte cuillerée de truffe hachée.

Mettre en coquilles comme les « Escargots à la Chablisienne », et les finir de même.

Omelette aux Escargots. — Voir « Omelette à la Bourguignonne ». (*Série des Omelettes, Chapitre des Œufs.*)

Escargots à la Vigneronne (Beignets d'). — Cuire les escargots comme il est indiqué et, pendant qu'ils sont encore chauds, les sauter au beurre avec échalotes finement hachées, un peu d'ail broyé, sel et poivre.

Les tremper dans une pâte à frire légère abondamment additionnée de ciboulette hachée ; les jeter au fur et à mesure dans une friture d'huile très chaude.

Égoutter et dresser avec persil frit.

NOTA. — La friture ordinaire peut être employée, mais celle d'huile caractérise mieux la préparation.

GRENOUILLES

Grenouilles sautées aux Fines herbes. — Parer les cuisses ; les assaisonner de sel, poivre, et les sauter au beurre, à la poêle. Dresser en timbale ; exprimer dessus un filet de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

Grenouilles frites. — Parer les cuisses ; les faire mariner 1 heure à l'avance avec jus de citron, filet d'huile, sel et poivre, pointe d'ail écrasé et persil haché.

Au moment de servir, tremper les cuisses dans une pâte à frire légère et les frire à grande friture chaude.

Égoutter et dresser sur serviette avec persil frit.

Grenouilles au Gratin. — Disposer sur un plat beurré un turban de larges et minces lames de champignons crus.

Masquer le fond du plat de sauce gratin ; ranger au milieu du turban les cuisses de grenouilles bien parées. Ajouter quelques petits champignons cuits ; couvrir de sauce Gratin serrée ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et faire gratiner.

NOTA. — Les cuisses peuvent être dressées également au milieu d'un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, ou d'une petite bordure en appareil à pomme duchesse.

Grenouilles à la Meunière. — Parer les cuisses ; les assaisonner et les traiter selon le mode ordinaire des préparations « à la Meunière ».

Mousselines de Grenouilles. — L'apprêt de la farce mousseline étant invariable, il suffit de prendre la chair de grenouille pour base, et d'opérer selon les proportions indiquées à la formule initiale.

Pour la préparation des Mousselines, procéder comme il est indiqué pour les Mousselines de saumon, en tenant compte du changement d'élément pour la grosseur à donner à ces Mousselines de grenouilles.

Mousselines de Grenouilles à la Béguine. — Truffer fortement une partie de la farce mousseline, et laisser l'autre intacte.

Introduire ces deux farces, sans les mélanger, dans une poche munie d'une grosse douille cannelée ; coucher les mousselines en forme de meringues cannelées, de moyenne grosseur, qui se trouvent être, par conséquent, moitié noires et moitié blanches.

Les pocher, égoutter et dresser en couronne serrée. Verser au milieu une sauce Béchamel additionnée de purée de truffes et les entourer de sauce Béchamel à la crème.

Grenouilles à la Poulette. — Parer les cuisses et les pocher dans un blanc très léger ; ou simplement avec vin blanc, cuisson de champignons, oignons émincés et bouquet garni.

Les égoutter à fond, et les sauter dans une sauce à la Poulette.

Dresser en timbale et saupoudrer légèrement de persil haché.

GRENOUILLES FROIDES

Nymphes à l'aurore. — Parer les cuisses ; les pocher au vin blanc, et laisser refroidir dans la cuisson.

Lorsqu'elles sont froides, les éponger et les enrober d'une sauce Chaud-froid de poisson au Paprika, de couleur aurore.

Faire prendre une couche de gelée au Champagne bien limpide, au fond d'un plat creux carré en argent ou, à défaut, dans une coupe en cristal.

Disposer sur cette couche de gelée les cuisses de grenouilles chaud-froitées, en les entremêlant de feuilles d'estragon et de branchettes de cerfeuil, pour imiter les herbes aquatiques.

Recouvrir de même gelée au Champagne et laisser prendre.

Pour servir, incruster plat ou coupe dans un bloc de glace vive.



VII

RELEVÉS ET ENTRÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA CONDUITE DES BRAISÉS — DES POÊLÉS — DES SAUTÉS ET DES POCHÉS
THÉORIE DES GRILLADES ET DES FRITURES BLANCHISSAGES, ETC.

Les opérations dont il va être question, et auxquelles il faut ajouter la Rôtisserie, dont la théorie sera exposée au chapitre des Rôtis, synthétisent la grande mise en œuvre culinaire. Elles résument en effet, les points principaux du travail, les principes fondamentaux de toutes choses, les règles formelles sur lesquelles s'équilibre tout travail bien ordonné, et dont la connaissance approfondie constitue le vrai savoir professionnel ; nous dirons même que cette connaissance réelle des effets et des causes représente la science culinaire dans ce qu'elle a de plus élevé.

Pour tout ouvrier ayant la noble ambition de parvenir et de s'élever aux grades suprêmes, il y a donc intérêt supérieur à se bien pénétrer de ces enseignements théoriques, que compléteront progressivement les leçons de l'expérience et les remarques personnelles.

Ces théories ont une importance que nul ne doit méconnaître, car c'est de leur connaissance approfondie que dépendent tous les

résultats du travail, c'est-à-dire d'une bonne ou d'une mauvaise cuisine.

LES BRAISÉS ORDINAIRES

Les Braisés sont, parmi les différentes préparations culinaires, les plus coûteuses et les plus difficiles à bien réussir. Ce n'est que par une pratique longue et attentive que le cuisinier se familiarise avec les difficultés de ce genre de traitement. En plus, en dehors des soins minutieux qu'il exige, et de la qualité des viandes traitées, qui a tout autant d'importance pour les Braisés que pour tout autre mode de cuisson, il faut encore, pour obtenir un bon Braisé, disposer d'excellent jus de mouillement, et d'un fonds de braise bien préparé.

Les viandes à braiser. — Le Bœuf et le Mouton se braisent par le procédé ordinaire; le Veau, l'Agneau et les Volailles, sont traités selon la méthode indiquée plus loin.

Les viandes destinées à être braisées n'ont pas besoin, comme celles qui doivent être rôties, de provenir d'animaux jeunes. — Les meilleures sont fournies par des animaux de 3 à 6 ans, pour les Bœufs; et de 1 à 2 ans pour les Moutons.

Passé cet âge, on peut difficilement compter sur une bonne viande; il devient alors nécessaire de prolonger outre mesure le temps de cuisson : et encore n'obtient-on, généralement, qu'une viande filandreuse et sèche.

En réalité, les viandes provenant de bêtes vieilles ou mal nourries, ne conviennent qu'à un seul usage en cuisine : la préparation des Consommés et des Fonds divers.

Pour larder les viandes. — Lorsque les viandes à braiser proviennent de l'aloyau ou de la côte de Bœuf, elles sont *persillées*, c'est-à-dire sillonnées de veines de graisse, ce qui est un indice certain de bonne qualité et une assurance de tendreté. — Il n'en est pas de même pour les parties provenant de la cuisse de Bœuf ou du Gigot de mouton.

Ces viandes ne sont pas assez grasses par elles-mêmes pour empêcher qu'une cuisson prolongée ne les sèche. — C'est pourquoi on y remédie en les lardant, c'est-à-dire en les traversant de part en part, dans le sens du fil de la viande, avec des lardons ayant environ 1 centimètre de côté.

Ces lardons doivent être d'abord assaisonnés de poivre, mus-

cade et épices, saupoudrés de persil haché, et marinés pendant 2 heures avec une quantité relative de Cognac.

Pour mariner les viandes à braiser. — Qu'elles soient lardées ou non, les viandes destinées à être traitées par le braisage gagnent à être marinées pendant quelques heures avec les vins qui doivent servir à les mouiller, et les aromates du fonds de braise. — A cet effet, elles sont assaisonnées de sel, poivre et épices ; roulées sur elles-mêmes pour les imprégner de l'assaisonnement, et disposées dans un récipient pouvant les contenir juste, entre deux couches des aromates destinés au fonds de braise. — On les couvre alors avec le vin dont elles doivent être mouillées, et qui est généralement un vin ordinaire, blanc ou rouge, dont les proportions s'établissent à raison de 3 décilitres par kilo de viande.

Laisser les viandes mariner pendant 5 à 6 heures, en les retournant de temps à autre dans la marinade.

Le Fonds de Braise. — Comporte : carottes et oignons détaillés en rouelles épaisses, rissolées au beurre ou à la graisse. Les proportions des légumes sont de 60 grammes de chacun des légumes par kilo de viande ; un bouquet garni contenant une gousse d'ail, et 50 grammes de couennes fraîches, blanchies, pour le poids de viande indiqué.

Pour rissoler et marquer les viandes à braiser. — Lorsque les viandes sont marinées à point, les faire égoutter sur un tamis pendant une demi-heure ; puis, bien les éponger dans un linge sec.

Chauffer fortement dans une casserole à fond épais ou dans une braisière de dimensions proportionnées, de la graisse de Consommé clarifiée. Faire revenir bien également la viande dans cette graisse : cette opération a pour but de former autour de la pièce une sorte de cuirasse qui empêche les sucs intérieurs de la viande de s'échapper trop tôt, ce qui transformerait le Braisé en Bouilli. — Le rissolage de la pièce devra donc être d'autant plus prolongé, c'est-à-dire que la couche rissolée qui enveloppe la pièce, devra être d'autant plus forte, que la pièce sera plus grosse.

La pièce étant rissolée, la retirer de l'ustensile pour l'envelopper de bardes et la ficeler, si c'est une viande maigre. Cette précaution n'est pas nécessaire s'il s'agit d'aloyau ou de côte de bœuf, ces pièces étant protégées naturellement par leur graisse.

Disposer alors dans le fond d'un ustensile de dimensions justement proportionnées au volume de la pièce : les légumes du fonds de braisage qui ont servi pour la marinade, les couennes, le bou-

quet, et placer la pièce sur ce fonds. Ajouter le vin de la marinade et le faire réduire très rapidement, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à l'état sirupeux. Couvrir alors la viande d'excellent fonds brun, faire prendre l'ébullition, fermer l'ustensile et le mettre à four de chaleur moyenne pour que l'ébullition se continue, lente et ininterrompue.

Laisser cuire la viande jusqu'au moment où, étant piquée profondément avec une fine aiguille à brider, il ne s'échappe plus de sang par la piqûre.

A ce moment se termine la première phase du braisage ; nous expliquerons un peu plus loin ce qui se produit pendant la seconde.

Relativement au fonds de cuisson, on procède de l'une ou l'autre des façons suivantes, selon le résultat que l'on désire obtenir :

1° Si l'on désire conserver le fonds clair, il n'y a qu'à le passer à la mousseline sur la pièce de viande mise dans un autre ustensile propre, de grandeur juste suffisante pour la contenir ; et à continuer la cuisson au four, en arrosant souvent, jusqu'à ce que celle-ci soit complète.

Le fonds est alors lié à l'arrow-root, comme un jus lié ordinaire.

2° Si on désire une sauce comme accompagnement de la pièce, le fonds de braisage est réduit de moitié ; puis on le ramène à sa quantité primitive par l'addition de deux tiers de sauce Espagnole et un tiers de purée de tomate, ou l'équivalent en tomates fraîches. Cette sauce est versée sur la pièce, laquelle a d'abord été changée d'ustensile comme nous l'avons indiqué ci-dessus, et on termine sa cuisson en l'arrosant fréquemment.

Lorsqu'elle est cuite à point, ce qui se reconnaît quand la pointe d'un couteau pénètre aisément la viande sans rencontrer de résistance, on la retire avec précaution de la sauce. Celle-ci est alors passée à la mousseline, et on la laisse reposer pendant 10 minutes pour permettre à la graisse de remonter entièrement à la surface, d'où elle est ensuite enlevée jusqu'au dernier vestige.

Finalement, la sauce est mise au point, soit par l'addition d'un peu d'excellent fonds si elle est trop épaisse, soit par réduction si elle était trop claire.

Ce qui se produit pendant la seconde phase du braisage. — Nous avons dit que, dans la première partie de l'opération la pièce de viande devait être soumise à un rissolage d'autant plus prononcé que cette pièce est plus grosse. Le but de ce rissolage est de re-

fouler vers l'intérieur les sucs qui tendent à s'échapper, et de constituer ainsi autour de la pièce une sorte de cuirasse, qui va s'épaississant de la périphérie au centre, au fur et à mesure des progrès de la cuisson.

Sous l'influence de la chaleur du liquide qui baigne la viande, les fibres de celle-ci se contractent en forçant les sucs qu'elles contiennent à progresser vers le centre. Bientôt, la chaleur arrivant dans ce centre force les sucs, refoulés, comprimés de toutes parts, à se décomposer et à dégager l'excès d'eau qu'ils recèlent et qui ne tarde pas à se vaporiser, en distendant et en dissociant les fibres directement soumises à son action.

Donc, pendant cette première phase, il est clair qu'il s'opère une concentration des sucs de la viande vers le centre de la pièce.

Dans la seconde phase du braisage, les faits se produisent en sens inverse.

En effet, la dissociation des fibres musculaires commence au centre de la viande, dès que la température y atteint une intensité suffisante pour vaporiser les sucs qui s'y trouvent rassemblés ; la tension de la vapeur dégagée par ces sucs augmente d'autant plus qu'elle ne trouve pas d'issue pour s'échapper. Elle exerce donc une pression considérable sur les fibres, mais, cette fois, en sens contraire de la première, c'est-à-dire du centre à la périphérie.

Il arrive alors que les fibres cèdent à mesure que leur cuisson s'opère et que la pression augmente ; de sorte que, ce travail de dissociation ayant gagné petit à petit la couche extérieure rissolée, celle-ci est obligée de céder à son tour et de livrer passage aux sucs intérieurs qui se mêlent à la sauce, en même temps que celle-ci pénètre dans la viande, suivant un processus bien connu en physique sous le nom de Capillarité.

Cet instant du braisage est celui où les soins doivent être particulièrement attentifs.

Le fonds de braisage se trouve réduit considérablement et ne couvre plus la pièce, car l'opération touche à sa fin. — La viande, se trouvant découverte, sécherait donc extrêmement vite, si l'on n'avait soin de l'arroser sans cesse et de la retourner, de façon à ce que le tissu musculaire soit constamment humecté et imbibé de sauce, afin de conserver au Braisé, le moelleux et le fondant qui le caractérisent et le différencient des autres préparations.

Glaçage des viandes braisées. — Ce glaçage est rigoureusement nécessaire quand il s'agit de pièces devant être présentées ; mais

il n'est pas indispensable, et il est même inutile si la pièce est servie toute découpée.

La pièce braisée destinée à être glacée est retirée de la casserole dès qu'elle est au point, et mise sur un plat à l'entrée du four. On l'arrose légèrement avec un peu de son fonds de cuisson, jus ou sauce qui, réduit par la chaleur, ne forme bientôt plus qu'une mince pellicule sur l'objet à glacer ; on recommence l'opération jusqu'à ce que la pièce soit recouverte d'une enveloppe brillante.

Elle est alors retirée du four, dressée sur le plat de service, et clochée jusqu'au moment de servir.

Observations diverses sur les Braisés.

1° Lorsqu'une pièce braisée doit être accompagnée de légumes, comme le Bœuf à la mode, par exemple, — on peut, à volonté, cuire ces légumes avec la pièce, pendant la seconde partie du braisage, après les avoir légèrement colorés au beurre ; ou bien les cuire séparément avec une partie du fonds de braisage.

Le premier procédé est le meilleur, mais il se prête peu à un dressage correct ; c'est donc au praticien à juger, selon les circonstances, auquel des deux il doit donner la préférence.

2° Nous devons signaler encore, en ce qui concerne la conduite des Braisés, deux pratiques assez répandues, mais absolument défectueuses.

La première de ces pratiques est le pinçage du fonds de braise.

Dans ce cas, au lieu de disposer la pièce de viande rissolée, sur les légumes également rissolés à l'avance, on se contente de placer la viande, souvent même sans la faire rissoler, sur les légumes crus disposés au fond de la braisière, en l'arrosant d'un peu de graisse fondue, et on laisse ces légumes rissoler jusqu'à ce qu'ils attachent légèrement au fond de la casserole. — A la rigueur, on pourrait admettre le procédé, si l'opération était bien conduite ; mais outre que ces légumes, rissolés seulement d'un côté, ne peuvent dégager la même saveur que ceux qui l'ont été des deux côtés, il arrive que, neuf fois sur dix, ce rissolage est prolongé de telle façon qu'il confine presque au brûlé, et il en résulte une amertume qui dénature complètement la saveur de la sauce.

En réalité, cette opération du pinçage est une caricature du mode de marquer les Braisés, en usage dans l'ancienne cuisine, où l'on ne préparait pas à l'avance les fonds de mouillement, et

où les éléments de ces fonds cuisaient en même temps que le Braisé lui-même.

Cette méthode de l'ancienne cuisine était excellente mais extrêmement coûteuse, puisque la pièce était braisée sur d'épaisses tranches de jambon cru et de rouelle de veau. — Aussi, la question d'économie l'a fait abandonner depuis longtemps ; mais la routine a maintenu la *forme* du procédé, en en supprimant le fond, c'est-à-dire la partie essentielle, et elle a aggravé cette erreur par la substitution d'os divers aux viandes jadis employées, et qui fournissaient les éléments du fonds.

C'est là, la seconde pratique défectueuse que nous devons signaler dans la conduite des Braisés.

On sait que les os, même ceux de veau qui sont le plus communément employés pour les fonds de braise, exigent au moins 10 à 12 heures de cuisson pour abandonner complètement leurs principes extractifs ; la preuve, c'est que des os soumis d'abord à une cuisson de 5 à 6 heures, et que l'on mouille de nouveau, donnent, après une nouvelle cuisson de 6 heures, plus de glace de viande que le premier fonds qui en a été tiré. La glace obtenue avec ce remouillage a moins de saveur et se trouve être plus gélatineuse, il est vrai ; mais cette partie gélatineuse est non moins utile au fonds des Braisés que la partie savorique. C'est elle qui leur donne ce velouté, ce moelleux, que rien ne peut remplacer, et qui fait justement la qualité des sauces qui en sont tirées.

Les faits parlent d'eux-mêmes, et l'expérience en démontre l'exactitude :

Si on ajoute des os crus à un Braisé, comme le maximum de temps pour la cuisson de celui-ci n'excède pas 4 à 5 heures, il arrive que ces os sont à peine désagrégés extérieurement quand la viande est cuite : ils n'ont donc pu fournir au fonds qu'une infime partie de leurs principes extractifs. — Dès lors, leur addition est pour le moins inutile.

De cette pratique défectueuse, il résulte un autre inconvénient : celui d'obliger à un mouillement considérable des pièces.

Or, il est établi et reconnu qu'un Braisé n'est parfait qu'autant que sa sauce est courte et corsée. Partant, plus le mouillement sera abondant, moins la sauce sera succulente, et il en résultera en plus une sorte de lavage de la pièce.

C'est cette considération qui nous a fait indiquer l'emploi, pour le traitement des pièces braisées, d'ustensiles de contenance justement proportionnée à l'importance de ces pièces.

Et il s'explique que la viande devant, au début, être baignée par le fonds, plus l'ustensile sera juste, moins il faudra de fonds pour le mouillement, et plus ce fonds se trouvera corsé par l'addition des principes extractifs de la pièce de viande en traitement.

LES BRAISÉS DE VIANDES BLANCHES

Les braisés de Viandes blanches, tels que les pratique la Cuisine moderne, ne sont pas, à proprement parler, des Braisés. En effet, la cuisson des viandes s'arrête à la fin de la première des deux phases successives qui caractérisent les braisés à brun.

Il est vrai que l'ancienne Cuisine ne les comprenait pas de même, et que les grosses pièces, notamment celles de veau, étaient fréquemment cuites assez avant pour être détaillées à la cuiller. — On a renoncé à cette pratique, mais la dénomination est restée.

On braise à Blanc, les Carrés, Selles, Longes et Noix de veau; les Fricandeaux et les Ris de veau; les Dindonneaux et les Poulardes; parfois aussi, quoique plus rarement, les Relevés d'agneau, comme Doubles, Barons, ou Selles.

Le procédé est le même pour toutes ces viandes : seul, le temps de cuisson diffère selon le volume des pièces.

Le fonds de braise est le même que pour les Braisés à brun; seulement les légumes sont simplement passés au beurre sans être colorés.

Le facteur de mouillement est toujours un fonds blanc.

Conduite des Braisés à blanc. — A part les Ris de veau qui sont toujours blanchis avant d'être braisés, les viandes ou volailles à braiser peuvent être légèrement raidies et colorées au beurre sur toutes leurs faces, ce qui fait que les pièces sèchent moins : toutefois, cette opération n'est pas indispensable.

On les place ensuite dans un ustensile garni du fonds de braise, juste assez grand pour les contenir, et assez profond pour qu'elles ne touchent pas le couvercle de l'ustensile.

La pièce est alors mouillée avec un peu de fonds de veau que l'on fait tomber à glace, sur un feu modéré, et à couvert. On ajoute encore autant de fonds qui est de même réduit à glace, et on mouille enfin la pièce à moitié de sa hauteur. — L'ébullition étant en marche, l'ustensile est mis au four de chaleur modérée; suffisante cependant pour maintenir une ébullition lente et régulière du liquide.

Il est nécessaire d'arroser souvent la pièce pendant sa cuisson pour éviter qu'elle ne sèche : le fonds étant très gélatineux forme à la surface un enduit qui s'oppose à l'évaporation des sucs de la viande, lesquels tendent à se vaporiser sous l'influence de la chaleur, et ne sont contenus qu'insuffisamment par le léger rissolage que la pièce a subi.

Ceci explique pourquoi il est nécessaire de faire tomber à glace une certaine quantité de fonds avant de procéder au mouillement définitif de la pièce. — Si on mouillait directement en mettant la pièce en marche, le fonds ne serait pas assez corsé pour constituer l'enduit dont il est question plus haut, et la pièce sécherait forcément.

On reconnaît qu'une viande blanche braisée est au point, lorsque, en la piquant profondément avec une aiguille à brider, elle laisse exsuder, par la piqûre, un jus incolore : ce qui indique que la cuisson a atteint et décomposé le sang jusqu'au milieu de la pièce.

Ici, est la différence considérable qui sépare les Braisés à brun des Braisés de viandes blanches. — Ces derniers sont, par le fait, presque des Rôtis, et ils ne peuvent être préparés qu'avec des viandes et des volailles absolument jeunes, bien grasses et tendres, car ils ne peuvent dépasser leur à-point de cuisson, qui est le même que celui des Rôtis, sans perdre immédiatement toutes leurs qualités.

Les viandes blanches braisées sont généralement glacées : le procédé est surtout recommandable pour les pièces piquées au lard, qui se font moins aujourd'hui qu'autrefois, mais qui, pourtant, ont encore beaucoup de partisans.

LES POCHÉS

La meilleure définition à donner à ces préparations serait celle de *Bouillis sans ébullition*, si cette expression ne constituait un non-sens.

Le terme *pocher* est employé, par extension, à toutes les cuissons lentes qui comportent l'emploi d'un liquide, en si petite quantité qu'il soit. — C'est ainsi que le terme *pocher* s'applique à la cuisson au court-bouillon des grosses pièces de Turbot et de Saumon, aussi bien qu'aux Filets de soles cuits avec un peu de fumet de poisson, aux Mousselines et Mousses chaudes, aux Quenelles, Crèmes, Royales diverses, etc.

On conçoit aisément, qu'entre des objets si différents, les temps de cuisson, ou pochage, doivent différer énormément. — Tous cependant sont soumis à ce principe absolu : le liquide où sont pochés les objets ne doit jamais bouillir, tout en restant aussi près que possible du point d'ébullition.

Un autre principe veut que les grosses pièces de Poisson ou de Volaille soient mises en cuisson dans le liquide froid, lequel est ensuite amené à la température voulue aussi rapidement que possible. Il peut en être de même pour les Filets de poissons et de Volaille qui sont pochés presque à sec ; tandis que les autres préparations traitées par le pochage, gagnent à être plongées dans le liquide porté à l'avance à la température nécessaire.

Préparation des Volailles à pocher. — La volaille étant bien appropriée est farcie, si son mode de préparation l'indique, et bridée avec les pattes repliées et rentrées.

Si elle doit être piquée ou cloutée avec truffe, jambon, ou langue ; on la frotte avec un demi-citron sur l'estomac et les cuisses, qui sont les parties à piquer ou à clouter, et on trempe ces parties pendant quelques minutes dans du fonds blanc bouillant.

Cette opération a pour but de raffermir l'épiderme et de faciliter le piquage ou le cloutage.

Pochage de la Volaille. — Étant farcie, piquée ou cloutée, si elle doit l'être, mais bardée dans tous les cas, mettre la volaille dans un ustensile de grandeur juste suffisante pour la contenir, et la mouiller à couvert d'excellent fonds blanc préparé à l'avance.

Faire prendre l'ébullition ; écumer, couvrir, et continuer la cuisson en tenant le liquide à la température indiquée ; c'est-à-dire en frémissement à peine visible, ce qui est suffisant pour assurer la cuisson de la volaille par une pénétration progressive du calorique.

Une ébullition accentuée aurait plusieurs inconvénients ; il en résulterait notamment : 1° une évaporation trop grande qui amènerait la réduction du liquide, et en troublerait la limpidité ; 2° le risque de faire éclater la peau, surtout quand la pièce est farcie.

On reconnaît que la volaille est pochée à point lorsque, en piquant le gras de la cuisse près du pilon, le jus qui perle à l'orifice de la piqûre est complètement blanc.

Considérations diverses : A) La nécessité de pocher la volaille dans un ustensile pouvant la contenir juste s'explique en ce sens

que : 1° elle doit être constamment couverte du fonds pendant sa cuisson ; 2° que ce fonds devant servir à l'apprêt de la sauce d'accompagnement, moins il y en aura et plus il sera saturé de l'extrait de la volaille. La saveur de la sauce y gagnera donc en conséquence.

B) 1° Le fonds blanc pour le pochage doit toujours être préparé d'avance, et se trouver bien limpide.

2° Si la volaille était mise directement en cuisson avec les éléments destinés à fournir le fonds, il arriverait que, lors même que ces éléments seraient en proportions plus que suffisantes, le résultat serait mauvais, parce que le temps de cuisson d'une volaille étant d'une heure à une heure et demie au maximum, et le temps nécessaire pour tirer de ces éléments leurs propriétés nutritives et aromatiques étant de 6 heures au moins ; il s'ensuivrait que la volaille pocherait dans un liquide représentant un peu plus que de l'eau chaude, et que la sauce qui en serait tirée serait sans saveur.

LES POÊLÉS

Les Poêlés sont, à proprement parler, des Rôtis spéciaux, puisque l'à-point de cuisson est le même pour les uns que pour les autres, et qu'ils cuisent entièrement au beurre, ou à peu près.

C'est la simplification d'un procédé de l'ancienne cuisine, qui consistait à envelopper l'objet à cuire, préalablement rissolé, d'une épaisse couche de Matignon. — La pièce était ensuite bardée, enveloppée de papier beurré, mise au four ou à la broche, et arrosée de beurre fondu pendant sa cuisson.

La pièce étant cuite, on la déballait et on égouttait la graisse ; puis la Matignon était ajoutée dans la braisière où avait cuit la pièce, ou dans une casserole, et mouillée de Madère et de fonds corsé.

Lorsque le fonds s'était bien imprégné de l'arôme des éléments de la Matignon, il était passé, et bien dégraissé au moment de servir.

Cette excellente méthode mérite d'être conservée pour certaines grosses pièces de volaille.

Préparation des pièces poêlées. — Disposer au fond d'un ustensile épais et profond, juste assez grand pour contenir l'objet à poêler, une couche de Matignon crue. (Voir *Série des Préparations pour Garnitures.*)

Placer la pièce, viande ou volaille, bien assaisonnée, sur ces légumes et arroser copieusement de beurre fondu. Couvrir l'ustensile et le mettre au four de chaleur pas trop vive.

On laisse la cuisson se faire ainsi, doucement, à l'étuvée, en arrosant souvent avec le beurre.

Lorsque la pièce est cuite, découvrir l'ustensile ; faire bien colorer viande ou volaille ; puis retirer la pièce sur un plat, et la tenir clochée jusqu'au moment de servir.

Ajouter alors aux légumes (qui ne doivent pas être brûlés), une quantité suffisante de fonds de veau brun limpide et corsé ; laisser bouillir doucement pendant 10 minutes, puis passer ce fonds à la serviette, le dégraisser soigneusement, et l'envoyer en saucière en même temps que la pièce, qui est généralement garnie.

Observations sur les Poêlés.

1° Il est très important de ne pas mouiller les Poêlés pendant la cuisson ; car, dans ce cas, leur saveur serait la même que celle des Braisés de viandes blanches. Cette cuisson doit se faire simplement au beurre. Cependant, on peut faire une exception pour les Gibiers à plumes, comme Faisan, Perdreau, Caille, auxquels on peut ajouter lorsqu'ils sont presque cuits, une petite quantité de Cognac flambé.

2° Il est très important également de ne pas dégraisser les légumes avant d'ajouter le fonds de mouillement.

En effet, le beurre qui a servi à la cuisson de la pièce s'est approprié une grande partie de la saveur de l'objet traité et des légumes et, pour récupérer cette saveur, il est nécessaire que le fonds de mouillement reste en contact avec ce beurre pendant 10 minutes au moins. On peut l'enlever ensuite sans nuire à l'aromatisation du fonds.

POÊLÉS SPÉCIAUX, dits en CASSEROLE ou en COCOTTE

Les préparations de viandes de Boucherie, de Volaille, ou de Gibier, dites en *Casserole* ou en *Cocotte*, sont de véritables Poêlés, qui sont cuits dans des appareils en terre spéciaux, et servis dans ces ustensiles.

Généralement, les préparations *dites en Casserole*, sont simplement cuites au beurre, sans addition de garniture. La cuisson de la pièce étant au point, celle-ci est retirée un instant de l'usten-

sile dans lequel on met un peu d'excellent fonds de veau. On laisse bouillir pendant quelques minutes, puis on enlève l'excédent de beurre. La pièce est alors remise dans l'ustensile, et tenue au chaud, sans bouillir, jusqu'au moment de servir.

Pour les préparations *en Cocotte*, on procède de même, sauf que la pièce est garnie avec des légumes divers, tournés ou parés selon leur nature, et à demi cuits au beurre d'abord ; comme : champignons, fonds d'artichauts, petits oignons, carottes, navets, etc.

Autant que possible, l'on ne doit employer que des légumes nouveaux ; ils doivent être ajoutés autour de la pièce en temps voulu pour être cuits en même temps que celle-ci.

Les ustensiles en terre employés pour cet usage, sont meilleurs au bout d'un certain temps de service qu'au début, si on a le soin de les nettoyer à l'eau bien propre, et sans addition de soude ou de savon.

Lorsqu'on doit se servir d'ustensiles neufs, il faut prendre la précaution de leur faire subir au moins 12 heures de trempage, en les remplissant d'eau qu'on met en petite ébullition, et qui est tenue en cet état pendant le temps indiqué. On essuie bien l'ustensile ensuite, et on le laisse encore tremper à l'eau fraîche pendant quelque temps avant de s'en servir.

LES SAUTÉS

La caractéristique de la préparation que nous appelons « un Sauté », est d'être cuite à sec ; c'est-à-dire par le seul concours d'un corps gras, comme beurre, huile, ou graisse bien pure.

Les Sautés se font avec des Volailles ou des Gibiers découpés, ou bien avec des viandes de boucherie détaillées pour cette destination.

Tout élément traité par ce mode doit être *saisi*, autrement dit, être mis dans le corps gras très chaud, pour qu'il se forme vivement autour une couche rissolée capable, non seulement, de s'opposer à la sortie des jus, mais de les maintenir à l'intérieur; cela, notamment, pour les viandes noires, comme Bœuf et Mouton.

La cuisson des Sautés de Volaille et de Gibier doit, lorsque le rissolage des morceaux est assuré, se finir à couvert sur le fourneau ; ou à découvert, au four, en les arrosant avec le corps gras tout comme un rôti.

On retire les morceaux de l'ustensile pour le déglaçage, et s'ils

sont remis dans la sauce ou la garniture d'accompagnement, ce ne peut être que pour quelques instants, c'est-à-dire juste le temps nécessaire pour les imprégner des saveurs de la sauce.

Les Sautés de Boucherie comme : Tournedos, Noisettes, Côtelettes, Filets, Entrecôtes, sont toujours faits sur le fourneau ; *saisis* et *cuits* avec une petite quantité de beurre clarifié.

Leur saisissement doit être d'autant plus vif qu'ils sont de plus petit volume et d'épaisseur minime.

Lorsque le sang commence à se montrer du côté cru, on les retourne ; et quand le jus perle en gouttes rosées du côté rissolé le premier, leur cuisson est au point.

Retirer alors l'objet sauté de la casserole ; égoutter la graisse ; verser dans la casserole le liquide condimentaire que comporte la sauce d'accompagnement, et faire bouillir pour dissoudre les jus solidifiés au fond de l'ustensile. C'est cette opération qui constitue le « déglaçage » auquel on ajoute la sauce. — Ou bien, selon les cas, ce déglaçage est ajouté à la sauce, ou à la garniture d'accompagnement préparée pour l'objet sauté.

Ne pas oublier que le *déglaçage* est absolument de rigueur pour tous les Sautés.

L'ustensile employé doit toujours être de dimensions justement proportionnées aux objets à sauter; s'il est trop grand, les parties du fond non couvertes par les objets brûlent : ce qui rend le déglaçage impossible ; il en résulte la perte d'un appui appréciable pour la sauce : celui du jus solidifié tombé des viandes et dissous par le liquide de déglaçage.

Les Sautés de viandes blanches de boucherie, comme Veau et Agneau, doivent être également saisis d'abord, et cuits doucement ensuite.

La cuisson de ces viandes, comme celle de toutes les viandes blanches d'ailleurs, doit être complète.

On désigne aussi sous le nom de Sautés des préparations de caractère mixte, qui tiennent à la fois du genre des Sautés, et de celui des Braisés. Le nom qui leur convient le mieux est celui de *Ragoûts*.

Ces préparations se font avec : Bœuf, Veau, Agneau, Gibier, etc. ; on les trouvera dans les séries afférentes à ces différents éléments sous les noms de : Estouffade, Goulash, Sautés de veau et d'agneau, Carbonades, Navarin, Civet, etc.

Dans la première partie de leur apprêt, ces viandes, détaillées en petits morceaux, sont rissolées comme celles des Sautés. Dans

la seconde, leur cuisson complémentaire et lente, avec une sauce ou une garniture, les assimile aux Braisés.

LES BLANCHISSAGES

Le terme essentiellement défectueux de *Blanchissage* s'applique, dans la technologie culinaire, à trois catégories d'opérations tout à fait différentes les unes des autres, quant à leur destination finale. Ce sont :

1° Le Blanchissage des viandes, et plus particulièrement des Abats de Boucherie.

2° Le Blanchissage de certains légumes ;

3° Le Blanchissage de certains autres légumes, qui est une véritable cuisson.

Le *Blanchissage des viandes* s'applique principalement aux têtes, pieds, et ris de veau ; aux pieds de mouton et d'agneau, et aux ris d'agneau.

Ces viandes sont d'abord « dégorgées », c'est-à-dire mises à tremper à l'eau froide courante jusqu'à ce qu'elles soient débarrassées du sang dont elles sont saturées.

Elles sont ensuite mises dans une casserole, amplement couvertes d'eau froide, et celle-ci est amenée doucement à l'ébullition. Après écumage, l'ébullition est continuée pendant un temps déterminé par la nature de l'élément, soit 15 à 20 minutes pour la tête et les pieds de veau, 10 à 15 minutes pour les pieds de mouton et d'agneau. Après quoi ces éléments sont égouttés et plongés à grande eau froide, avant de recevoir leur cuisson définitive dans un *Blanc*.

Les ris de veau ne doivent pas bouillir plus de 3 minutes, c'est-à-dire juste le temps de raffermir l'épiderme ; les ris d'agneau sont égouttés au premier bouillon, et rafraîchis.

Ces deux éléments se traitent le plus ordinairement par le Braisage à blanc.

Le *Blanchissage des crêtes de coq* offre cette particularité qu'après avoir été bien dégorgées, c'est-à-dire trempées à l'eau froide, on les met au feu à l'eau froide, et on a soin que la chaleur ne dépasse pas 40 à 45 degrés centigrades.

A ce point, elles sont retirées du feu et frottées une à une avec un linge saupoudré de sel fin, pour les débarrasser de leur épiderme. On les rafraîchit ensuite à l'eau froide avant de les cuire dans un Blanc léger.

Beaucoup de personnes pratiquent également le blanchissage des viandes et volailles destinées à être préparées en *Blanquette* ou en *Fricassée*.

— Il y a là une erreur égale à celle du trempage de ces viandes à l'eau froide.

Si les viandes ou les volailles destinées à ces préparations sont de bonne qualité (et on ne doit pas en employer d'autres), il suffit de les marquer en cuisson dans l'eau ou le fonds froids, selon que l'on emploie l'un ou l autre, et de faire prendre l'ébullition lentement en remuant souvent les morceaux. Si on a soin d'enlever, à mesure qu'elle se forme, l'écume qui monte abondamment, on obtient des viandes et un fonds parfaitement blancs, et ayant conservé toute leur saveur.

Quant aux viandes ou volailles de qualité inférieure, aucun trempage ni aucun blanchissage ne remédieront à leur défaut de qualité : de quelque manière que l'on procède, elles resteront grises, sèches et sans saveur.

— Il est donc beaucoup plus simple de n'employer que des éléments de qualité supérieure.

Une preuve tangible de l'inutilité du trempage et du blanchissage des viandes destinées aux *Blanquettes* et aux *Fricassées*, c'est que les mêmes viandes, si elles sont de bonne qualité, sont toujours parfaitement blanches lorsqu'on les fait braiser, poêler, ou rôtir. Et cependant, ces trois opérations sont moins favorables pour en conserver la blancheur, que le traitement par ébullition. Le bon sens réprouve absolument ces pratiques erronées.

Sous le terme de *Blanchissage*, on désigne aussi l'opération qui consiste à faire subir à certains légumes un commencement de cuisson, à grande eau, pour les débarrasser des saveurs âcres ou amères qu'ils peuvent détenir.

Le temps d'ébullition varie selon que les légumes sont plus ou moins vieux, et se réduit souvent à un simple échaudage lorsque les légumes sont de saison et tendres.

On blanchit principalement : les Laitues, Chicorées, Escaroles, Céleris, Artichauts, Choux, parmi les légumes verts; les Carottes, Navets, et petits Oignons lorsqu'ils sont vieux. — Pour les Courges et Courgettes, Concombres, Brionnes, etc., le blanchissage est souvent poussé jusqu'à la cuisson complète, et devrait être rangé parmi les « Cuissons à l'Anglaise ». — C'est aussi sous ce terme, et non pas sous celui de « Blanchissage », que doit être compris le traitement préalable des légumes verts comme : Petits

pois, Haricots verts, Choux de Bruxelles, Epinards, etc., dont la cuisson se fait à l'eau bouillante salée.

Ceux des Légumes énumérés plus haut qui ne subissent qu'un blanchissage, c'est-à-dire une cuisson relative, sont toujours rafraîchis, et égouttés ensuite sur un tamis, en attendant le mode de cuisson définitif qui leur convient, et qui est presque toujours le braisage.

BLANC POUR VIANDES ET CERTAINS LÉGUMES

Cette préparation n'a par elle-même aucune valeur culinaire, elle a uniquement pour but de conserver blanches les substances dont elle est le facteur de cuisson.

Pour quelque substance que ce soit, le Blanc doit être porté à l'ébullition avant de la recevoir, et recouvert d'une couche de graisse qui forme isolant, et s'oppose à ce que les substances en cuisson reçoivent le contact de l'air qui les ferait noircir.

Préparation : Délayer à l'eau froide une forte cuillerée de farine par litre d'eau ; saler à raison de 6 grammes et aciduler de 2 ou 3 cuillerées de vinaigre par litre et faire prendre l'ébullition. Ajouter un oignon piqué d'un clou de girofle, bouquet garni, l'élément à cuire, et la graisse destinée à former isolant ; laquelle peut être de la graisse de rognon de bœuf ou de veau, crue, hachée finement.

Nota. — Lorsque le Blanc est destiné à la cuisson de légumes, le vinaigre est remplacé avantageusement par du jus de citron.

LES GRATINS

Cette opération tient une assez large place dans le travail culinaire pour que nous en exposions, sinon la théorie complète, du moins les grandes lignes.

Les différents genres qui se confondent sous le nom générique de Gratins, comprennent : 1° les Gratins complets ; 2° les Gratins rapides ; 3° les Gratins légers et 4° les Glaçages, qui sont un genre de Gratin rapide.

Le Gratin complet. — C'est le type initial de la série ; celui dont la préparation est la plus longue et la plus minutieuse, parce que : 1° son élément principal quel qu'il soit, est toujours cru et qu'il

doit subir une cuisson complète ; 2° que cette cuisson doit marcher de pair avec la réduction de la sauce, agent du gratin, et la formation du *gratin* proprement dit, ou croûte rissolée qui se forme à la surface par la combinaison de la sauce, de la chapelure et du beurre, directement frappés par le calorique.

Pour obtenir ce triple résultat, l'élément en traitement doit donc être soumis à une intensité calorifique en rapport avec sa nature et sa grosseur.

L'agent ordinaire du Gratin complet est une sauce Duxelles, grasse ou maigre selon les circonstances. La pièce à gratiner est couchée sur un plat beurré dont le fond est saupoudré d'échalotes hachées et masqué de quelques cuillerées de sauce; entourée de lames de champignons crus et garnie dessus de quelques champignons cuits. On verse un peu de vin blanc dans le fond du plat; puis pièce et garniture sont couvertes de sauce, laquelle est saupoudrée de chapelure et arrosée de beurre fondu.

Plus la pièce est grosse, plus la sauce doit être abondante; et inversement si elle est moyenne ou petite.

Dans la conduite des Gratins complets, observer que :

Si on a mis trop de sauce, relativement à l'importance de la pièce, celle-ci sera cuite et le gratin formé, avant que la sauce soit arrivée, par réduction, à son point de consistance.

D'où, nécessité de la réduire promptement sur le fourneau, et formation de vapeur qui ramollit la couche gratinée.

Si la sauce n'a pas été mise en assez grande quantité, elle est réduite avant que la pièce soit cuite.

Il y a donc obligation d'en remettre, et l'uniformité du gratin se trouve détruite.

Enfin, plus la pièce sera grosse, plus le calorique devra être modéré.

Par contre, plus elle sera petite, plus le calorique devra être ardent.

En sortant le gratin du four, exprimer à la surface quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer légèrement de persil haché.

Le Gratin rapide. — Se fait comme le précédent, avec la sauce Duxelles comme agent; mais l'élément de base, soit viande, poisson, légumes, est toujours cuit et chauffé à l'avance, de sorte qu'il ne s'agit que d'obtenir, dans le plus bref délai possible, la formation du gratin.

L'objet à gratiner ne doit donc, dans ce cas, être couvert que de la juste quantité de sauce nécessaire à l'accompagnement.

Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu, gratiner à feu très vif et compléter comme le Gratin complet.

Le Gratin léger. — Est spécial aux farinages, tels que : macaroni, lasagnes, nouilles, gnokis, etc., et est constitué par la combinaison du fromage râpé, de la chapelure et du beurre.

Là encore, le seul point à atteindre, est la formation de la couche gratinée, et uniformément colorée, qui résulte de la fonte du fromage. — Pour ces genres de gratins, un rayonnement calorique modéré est suffisant.

Peuvent être encore considérés comme Gratins légers, ceux qui sont le complément d'apprêt de légumes farcis, comme : tomates, champignons, aubergines, concombres. — Ici, le gratin est simplement constitué par la chapelure arrosée de beurre ou d'huile, et il est soumis à un calorique plus ou moins ardent, selon que les légumes sont complètement cuits, ont reçu seulement un commencement de cuisson, ou sont complètement crus.

Les Glaçages. — Sont de deux sortes : Ou ils sont produits par une sauce fortement beurrée ; ou ils résultent du fromage semé sur la surface de la sauce dont a été couvert l'objet à glacer.

Dans le premier cas : Il est indispensable de placer le plat où se trouve l'objet saucé dans un autre plat contenant un peu d'eau : cela pour prévenir la décomposition de la sauce en l'empêchant de bouillir. Plus la sauce aura été fortement beurrée, plus elle devra être soumise à une haute influence calorifique, pour qu'il se forme presque instantanément à la surface une légère pellicule dorée.

Dans le second cas : La sauce employée est toujours la sauce Mornay. — Couvrir avec la sauce l'objet à glacer ; saupoudrer la surface de fromage râpé, arroser de beurre fondu, et soumettre à l'action d'un calorique assez vif pour qu'il se forme promptement sur la surface de la sauce une légère croûte dorée qui résulte de la combinaison du fromage et du beurre.

LES GRILLADES

Les opérations culinaires effectuées par la Grillade sont classées au premier plan de celles dites « de concentration ».

En effet, dans la plupart des cas, le premier point à atteindre

est de concentrer à l'intérieur du morceau de viande en traitement, les sucs et jus, ou principes nutritifs des substances cuites de cette façon.

La Grillade, qui est en somme un Rôti à feu libre, représente pour nous l'extrême point de départ, la genèse du grand Art. C'est la prime idée surgie en d'arides cerveaux, le progrès naissant du désir instinctif de mieux manger, le premier mode employé pour la cuisson des aliments.

Un peu plus tard, conséquence logique de ce premier essai, de la Grillade naît la Broche et déjà, en l'instituant, l'intelligence se substitue à l'instinct, la raison déduit des conséquences, l'expérience tire des conclusions; et la cuisine s'engage alors dans la voie où, depuis lors elle continue sa marche ascendante.

Le combustible de la Grillade. — Celui qui est le plus communément employé, et le meilleur assurément, c'est la braise ou le petit charbon de bois. Il importe que le combustible, quel qu'il soit, ne contienne aucun élément susceptible de produire de la fumée, lors même que le feu de la grillade est activé par une ventilation puissante qui entraîne ces fumées au dehors.

A plus forte raison quand, ce qui est très rare pourtant, on doit créer un tirage artificiel si le feu de la grillade brûle à l'air libre; car si les fumées produites par des corps étrangers, ou par la graisse qui tombe sur les charbons embrasés, n'étaient pas chassées par une ventilation artificielle, ou entraînées par un fort tirage naturel, elles donneraient infailliblement un mauvais goût aux objets grillés.

Cependant, le calorique de la grillade peut être fourni par d'autres combustibles, et nous ne faisons nullement preuve d'absolutisme à ce sujet. Nous disons, au contraire, que tous sont bons quand ils sont utilisés judicieusement.

La Paillasse. — La disposition de la Paillasse, ou foyer calorifique de la Grillade, a une certaine importance. Elle doit être réglée, non seulement selon la nature et le volume des objets à griller; mais encore, de façon à pouvoir activer ou diminuer l'intensité calorifique selon les circonstances.

En conséquence, la Paillasse doit être disposée en couche égale sur le centre, mais d'épaisseur variable, selon que l'intensité du feu doit être plus ou moins forte; et un peu plus relevée sur les côtés frappés par l'air, de façon à maintenir sur toute la surface embrasée et utilisée, un parfait équilibre calorifique.

Le gril doit toujours être posé à l'avance sur la paillasse et bien chaud quand les objets à griller sont placés dessus; autrement ils s'attacheraient après les barreaux, et on risquerait de les détériorer en les retournant.

Division des Grillades.

On peut les diviser en quatre genres, dont chacun réclame des soins particuliers. Ce sont :

1° Les Grillades de Viandes noires (Bœuf, Mouton, et Gibier);

2° Les Grillades de Viandes blanches (Veau, Agneau, et Volaille);

3° Celles de Poissons ;

4° Celles dont les éléments sont simplement chapelurés, ou panés à l'anglaise.

Grillades de Viandes noires. — Dans la conduite de la Grillade, le point de départ repose tout entier sur l'observation du degré de température qu'il convient d'appliquer à chaque objet.

Plus cet objet sera volumineux et chargé de principes nutritifs, plus son saisissement, c'est-à-dire son rissolage extérieur, devra être fait vivement et fortement.

A l'article des « Braisés » nous avons expliqué le rôle et l'utilité du *rissolage*, mais il est nécessaire d'y revenir en ce qui concerne les Grillades.

S'il s'agit de grosses grillades de viandes noires, comme Bœuf et Mouton, l'enveloppe rissolée devra être d'autant plus résistante que ces viandes seront d'excellente qualité et, partant, chargées de jus.

La poussée de ces jus contre l'enveloppe rissolée sera d'autant plus violente qu'ils seront plus abondants, et cette poussée augmentera au fur et à mesure que les jus s'échaufferont.

Si le feu de la Grillade est bien réglé pour assurer la pénétration progressive de la chaleur dans l'objet en cuisson, il se produit ceci :

La chaleur, frappant directement la partie de la viande en contact avec le combustible embrasé, pénètre dans les tissus, s'y propage par couches en refoulant dans l'intérieur les jus qui, arrêtés par l'autre surface rissolée, s'échauffent à leur tour, et déterminent la cuisson de l'intérieur.

Il s'indique que, si le morceau à griller est très gros, l'intensité du feu doit être diminuée aussitôt que la formation de l'enveloppe rissolée est obtenue, afin d'assurer la pénétration progressive de

la chaleur dans l'intérieur du morceau. Si le feu était maintenu au même degré, il arriverait : que l'enveloppe rissolée se trouverait promptement carbonisée; que cette croûte brûlée s'opposerait à toute pénétration de la chaleur dans l'intérieur ; et que, finalement, on arriverait à obtenir une viande complètement brûlée au dehors et absolument crue dans l'intérieur.

S'il s'agit de viandes grillées dont l'épaisseur est relativement petite, un saisissement à feu ardent, et quelques minutes de cuisson ensuite, suffisent pour les mettre au point. Dans ce cas, point n'est besoin de modérer l'intensité du feu.

Exemple : Un Rumpsteak ou un Chateaubriand devront, pour être amenés sûrement à leur juste point de cuisson, être fortement saisis d'abord pour la formation de la couche rissolée, barrière opposée à la sortie des jus, et conduits ensuite à feu plutôt modéré, pour que la chaleur, en les pénétrant progressivement, assure la cuisson de l'intérieur.

Les petites pièces, comme Tournedos, Petits Filets, Noisettes, Côtelettes, peuvent, après le saisissement rigoureusement obligatoire, être maintenues à la même intensité calorifique, parce que l'épaisseur de viande que doit pénétrer la chaleur est moindre.

Soins à donner aux Grillades pendant leur cuisson. — Avant d'être posées sur le gril, les viandes doivent être largement enduites au pinceau avec du beurre clarifié ; elles doivent être encore fréquemment alimentées de même beurre pendant leur cuisson afin de prévenir le dessèchement des parties en contact avec le feu.

Une viande noire grillée doit toujours être retournée avec une palette ou, mieux, avec des pincettes spéciales ; mais on doit s'abstenir de la piquer, car ce serait détruire volontairement toutes les précautions prises, en ouvrant un passage facile aux jus de l'intérieur.

Le point de cuisson. — La cuisson d'une viande noire se constate ainsi : Si, en touchant la croûte du doigt, la viande résiste à la pression, c'est que l'intérieur est atteint et qu'elle est cuite à point.

Par contre, si elle se contracte et n'offre aucune résistance, c'est que l'intérieur n'est pas atteint.

L'indice le plus certain de l'à-point de cuisson, est l'apparition, à la surface de l'enveloppe rissolée, de quelques gouttelettes de sang rosé.

Grillades de Viandes blanches. — Le *saisissement* violent qui est de rigueur pour les viandes noires, ne l'est pas du tout

pour les viandes blanches; attendu que, dans celles-là, il n'y a pas à se préoccuper d'assurer la concentration de jus qui n'existent que sous forme d'albumine; c'est-à-dire de jus en simple voie de formation, comme dans le Veau et l'Agneau.

Pour ces sortes de grillades, le feu doit être modéré, afin d'en assurer en même temps la cuisson et la coloration extérieure; et elles doivent être fréquemment arrosées de beurre pendant leur cuisson afin de prévenir le dessèchement des parties extérieures.

On reconnaît qu'elles sont cuites à point, lorsque le jus qui s'en échappe est complètement blanc.

Les Poissons grillés. — Qu'ils soient petits ou gros, la conduite des poissons grillés se fait à un feu plutôt modéré, après les avoir largement arrosés de beurre ou d'huile, et en les arrosant encore fréquemment pendant leur cuisson.

On reconnaît que la cuisson d'un poisson grillé est à point, lorsque la chair se détache facilement d'après l'arête.

Sauf les poissons à chair grasse, comme Maquereaux, Rougets, Harengs, etc., les poissons doivent être d'abord roulés dans de la farine, puis arrosés de beurre fondu : ce qui a pour but de les envelopper d'une croûte dorée, qui les empêche de sécher et les rend plus agréables à l'œil.

Grillades d'éléments chapelurés, panés à l'anglaise ou au beurre. — Ces grillades, ne comportant généralement que des objets de petit volume, doivent être conduites à feu très doux, afin d'obtenir simultanément la cuisson de l'objet et la coloration de l'enveloppe de chapelure, ou d'œuf et de mie de pain combinés.

Elles doivent être également arrosées assez fréquemment de beurre clarifié, et retournées avec précaution pour ne pas détériorer l'enveloppe dont le but est de concentrer à l'intérieur les sucs des objets grillés.

LES FRITURES

La Friture est l'un des principaux agents du travail culinaire ; car, très nombreuses sont les préparations traitées par son concours. — Sa conduite est régie par des lois et des règles formelles qu'il est prudent de ne point enfreindre, parce qu'il en peut résulter le double danger d'échecs certains et d'accidents probables.

Les uns s'évitent avec facilité quand on est familiarisé avec la conduite de la friture et que l'on y apporte toute l'attention vou-

lue ; les autres se préviennent par une prudence qui a grandement sa raison d'être, et dont on ne doit jamais se départir.

Les ustensiles. — La question des ustensiles où se traitent les opérations ressortissant à la friture n'est pas aussi insignifiante qu'on le croit généralement ; car c'est souvent de là que naissent de regrettables accidents. L'imprudence, la brusquerie de l'exécutant y sont bien parfois pour quelque chose ; mais ils sont causés le plus souvent par des ustensiles défectueux et d'un maniement difficile.

Les ustensiles à friture doivent être en cuivre, ou autre métal résistant ; d'une seule pièce, de forme ronde ou ovale, et de dimensions suffisantes, en profondeur surtout, pour que, remplis seulement de graisse à moitié, il y ait assez de celle-ci pour le traitement des objets.

Il y a là une précaution qui s'explique en ce sens que, si l'ustensile contient trop de graisse, son moindre déplacement brusque sur le fourneau projette celle-ci sur les plaques, risquant de brûler le friturier.

Enfin, les ustensiles à parois droites sont préférables à ceux dont les parois sont légèrement obliques ; surtout dans les grandes cuisines, où le travail nécessite un emploi considérable de graisse, qui exige, par conséquent, de très grands ustensiles.

La graisse pour Friture : sa préparation. — Est bonne pour la friture, toute graisse animale ou végétale qui, à une pureté absolue, joint une force de résistance qui lui permette d'atteindre, sans brûler, un très haut degré calorifique.

Cependant, nous répudions absolument l'emploi, dans les grandes fritures, de graisses cuites clarifiées, comme celles de Marmite et de Rôtis. Une friture n'est parfaite, et susceptible de fournir un travail prolongé qu'autant qu'elle est composée de graisses neuves (crues) choisies avec soin, et purifiées à fond par la cuisson.

Dans aucun cas, le beurre ne peut être employé comme grande friture ; attendu que, même étant parfaitement purifié, il ne peut atteindre qu'un faible degré calorifique.

Ce n'est donc qu'à titre de *petite friture occasionnelle* qu'il peut être employé.

La graisse de rognon de bœuf est celle qui sert de base aux grandes fritures. Elle est préférable entre toutes, en raison de son prix peu élevé et du long travail qu'elle peut fournir, si elle

reçoit les soins voulus, soit pour sa préparation, soit pendant son usage.

La graisse de veau donne une friture plus fine, mais sans résistance à la fatigue, et elle doit être appuyée de graisse de bœuf.

La graisse de mouton est à écarter, sans aucune hésitation, parce que : si elle provient d'un sujet vieux, elle porte un goût de suif ; si elle est issue d'un sujet jeune, elle fait mousser la friture, laquelle risque de déborder et de causer de sérieux accidents.

La graisse de porc, ou panne, s'utilise aussi en friture, associée avec une autre graisse ; mais on l'emploie plutôt comme condiment.

Au résumé, c'est la graisse de rognon de bœuf qui convient le mieux pour la friture de grand travail.

Les fritures de cuisines bourgeoises dont la fatigue est moindre, peuvent se composer de moitié graisse de rognon de bœuf et moitié graisse de veau, ou comporter deux parties de graisse de bœuf, une partie de graisse de veau et une partie de graisse de porc.

La graisse pour friture ne doit pas seulement subir une *fonte*, mais une *cuisson complète* qui en assure la purification. — Si elle est insuffisamment cuite, elle mousse au début de sa mise en usage et nécessite beaucoup de précautions, jusqu'à ce que des calorifications répétées l'aient mise au point. En plus, si elle n'a pas été purifiée à fond, elle pénètre avec facilité les objets qui sont plongés dedans, et les rend indigestes.

Toute graisse destinée à faire de la friture doit être coupée en menus morceaux, et mise en casserole avec la valeur de trois quarts de litre d'eau par 5 kilos de graisse. — Cette eau a pour but de préparer et de faciliter la fonte de la graisse, parce que, en se vaporisant, elle la pénètre et en ouvre les pores en la gonflant. Tant que cette eau n'est pas complètement évaporée, la graisse ne subit qu'une action liquéfiante ; c'est-à-dire la dissolution des molécules qui la composent ; c'est seulement quand elle ne contient plus aucune humidité, que commence sa cuisson réelle complétée par sa purification.

La graisse est au point lorsque : 1° les membranes qui l'enveloppaient restent seules, sous forme de rillons rissolés ; 2° lorsqu'il s'en dégage une fumée sensible à l'odorat.

Comme cette graisse détient, à ce moment, une très forte chaleur, il est prudent de la tenir hors du feu pendant 10 minutes, avant de la passer au tamis ou à travers un fort torchon, en tordant celui-ci fortement.

Degrés caloriques de la Friture et leur application.

Les degrés calorifiques, ou température extrême que la friture est susceptible d'atteindre, s'élèvent en raison de la nature de la graisse qui la compose et de sa pureté.

Ces degrés se résument par les indications : Moyennement chaude — chaude — et très chaude.

Le terme *friture bouillante* pour la désigner à une température élevée, est impropre, et ne devrait jamais être employé.

Le Beurre, friture occasionnelle comme nous l'avons dit, ne peut, au naturel, dépasser 120 degrés sans brûler ; tandis que, purifié à fond, il atteint de 132 à 135 degrés, ce qui est notoirement insuffisant pour un travail de grande friture.

Les graisses animales, employées pour les fritures ordinaires, marquent : 135 à 140 degrés quand elles sont *moyennement chaudes* — 155 à 160 degrés quand elles sont *chaudes* — et 180 degrés quand, *très chaudes*, elles fument légèrement.

La graisse de porc, ou panne, employée seule, atteint 200 degrés sans brûler.

La graisse d'oie très pure supporte 220 degrés et même plus.

Les graisses végétales peuvent atteindre sans brûler : Beurre de coco : 250 degrés. — Huiles ordinaires : 270 degrés. — Huiles d'olives pures : 290 degrés.

Les degrés calorifiques de la friture se constatent ainsi : Elle est *moyennemenl chaude* quand, si on jette dedans une feuille de persil ou une croûte de pain, elle se met immédiatement en travail.

Elle est *chaude* lorsqu'elle crépite si on jette dedans un objet légèrement humide.

Elle est *très chaude* lorsqu'il s'en dégage une fumée sensible à l'odorat.

Le premier terme calorifique — moyennement chaude — est applicable : 1° A toutes substances qui contiennent de l'eau de végétation dont l'évaporation est nécessaire, et concorde avec un commencement de cuisson. — 2° Aux poissons dont l'épaisseur de filets nécessite une cuisson par pénétration, précédant la cuisson par concentration.

Dans cette première phase de son emploi, la friture n'opère donc qu'une sorte de travail préparatoire.

Le second terme calorifique — chaude — s'applique aux objets qui ont déjà subi un commencement de cuisson par évaporation ou pénétration; soit pour en compléter la cuisson, soit pour les envelopper d'une couche rissolée.

Il est applicable également aux objets sur lesquels la friture doit agir immédiatement par concentration ; c'est-à-dire former autour de l'objet en traitement une enveloppe rissolée, susceptible de s'opposer à l'échappement des substances de l'intérieur.

Sont traités à ce degré : Tous objets panés à l'anglaise ou trempés dans la pâte à frire, comme : Croquettes diverses, Cromesquis, Éléments traités à la Villeroy, Fritots et Beignets de toutes sortes.

Dans ce cas, la friture agit par le *saisissement* qui, dans certains cas, est d'une urgence absolue.

1° S'il s'agit d'objets panés à l'anglaise, le brusque contact de la graisse chaude transforme aussitôt en croûte, l'enveloppe d'œuf et de mie de pain ; et cette croûte, dont la résistance augmente au fur et à mesure de la cuisson, s'oppose à la sortie des substances et de la sauce liquéfiée renfermées à l'intérieur.

Si ces objets étaient plongés dans la friture pas assez chaude, non seulement l'enveloppe d'œuf et de mie de pain se chargerait de graisse, mais elle risquerait d'éclater et de laisser échapper dans la friture les substances qu'elle a pour rôle de contenir.

2° Les mêmes faits se produisent lorsqu'il s'agit d'objets trempés dans la pâte à frire : d'où l'urgence absolue d'en assurer le saisissement, c'est-à-dire la solidification immédiate de l'enveloppe de pâte.

Comme les substances qui composent ces différents objets sont cuites à l'avance, il s'ensuit que leur réchauffement et la coloration de leur enveloppe se font en même temps et en quelques minutes.

Le troisième terme calorifique — très chaude — s'applique : 1° à tout objet pour lequel est nécessaire un saisissement violent ; — 2° à tous objets de petit volume pour lesquels le saisissement est chose capitale et dont la cuisson se fait en quelques minutes ; comme les fritures de petits poissons.

Friture pour Poissons. — Comme suite logique à la série de la Cuisson des Poissons, nous avons indiqué leur traitement par la friture et le genre de celle-ci. Nous renvoyons donc, pour ce sujet, au chapitre du *Poisson*, série des *Cuissons*.

La quantité de Friture à employer. — Elle doit être proportionnée : à la quantité, ou au volume des objets qui sont plon-

gés dedans, *et qui doivent toujours s'y trouver complètement immergés.*

Sans pousser à l'exagération, la quantité de friture doit être plutôt élevée par la raison que : plus est grande la quantité de graisse, plus est élevée la somme de calorique qui s'y accumule, et moins est à craindre le refroidissement subit provoqué par les objets qui sont plongés dedans, et qui est presque toujours une cause d'écueil, à moins que l'on ne dispose d'un foyer très puissant, susceptible de rétablir promptement l'équilibre calorifique ; c'est-à-dire capable de rendre en quelques secondes, à la friture, le degré de chaleur qu'elle avait avant l'immersion des objets.

Soins à donner aux Fritures. — Toutes les fois qu'une friture est mise en travail, elle doit, après simple fusion, être passée à travers un torchon, parce que la plupart des objets qui ont cuit dedans précédemment, y ont laissé des résidus qui seraient préjudiciables à ceux qui doivent y être traités ensuite. — En effet, les objets panés y laissent toujours quelques grains de chapelure qui, à la longue, s'y transformeraient en poudre noire ; de même que les objets farinés y laissent quelques parcelles de farine qui, en s'accumulant au fond de l'ustensile, y formeraient un résidu bourbeux.

Or, non seulement ces résidus troubleraient et pourraient même faire brûler la friture; mais encore, l'odeur qu'ils dégagent serait très nuisible aux objets frits par la suite.

C'est pourquoi les fritures doivent être passées toutes les fois qu'elles sont servi. Le traitement des objets plongés dedans l'exige et, de ce soin élémentaire, dépend leur service plus ou moins long.

VIANDE DE BOUCHERIE

PREMIÈRE SÉRIE :

BŒUF

ALOYAU

L'Aloyau est la partie du Bœuf qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes, et dans laquelle la boucherie comprend le filet tout entier. — Cette pièce ne peut être justement dénommée « Aloyau », que quand elle comprend le Contrefilet et le Filet réunis.

Si l'Aloyau est traité en entier, on se borne à le raccourcir en supprimant la bavette ; puis on sectionne le ligament qui se trouve le long de l'échine, sur le Contrefilet, et ce, en différentes places. — Le Filet est laissé un peu gras, et le Contrefilet n'est pas dégraissé du tout.

Dans la pratique courante, et quand il est traité par le braisage, l'Aloyau est fractionné transversalement en morceaux du poids moyen de 3 kilos. — S'il est rôti, il est préférable de le conserver entier.

L'Aloyau servi comme Relevé est braisé ou rôti, en le conservant saignant si on le désire tel. — L'Aloyau braisé, à moins d'être de qualité extra, a l'inconvénient d'être souvent sec.

Toutes les garnitures applicables au Filet de bœuf le sont également à l'Aloyau ; mais, le plus généralement, on les choisit parmi les grosses, comme : Bourgeoise — Céleris — Flamande — Richelieu — Provençale, etc.

Le fonds d'accompagnement est celui indiqué à chacune de ces garnitures.

ALOYAU FROID

L'Aloyau destiné à être servi comme pièce froide est paré, et nappé de gelée jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une couche assez épaisse de celle-ci. — Il est alors dressé sur le plat de service,

entouré de gelée, et le plat est bordé de gros croûtons de gelée correctement taillés.

AMOURETTES ET CERVELLES

On appelle « Amourettes », la moelle épinière du bœuf et du veau. Elles sont ordinairement vendues avec la cervelle, et on les sert souvent avec celle-ci. Cependant, en certains cas, elles sont traitées séparément et peuvent constituer, sous une forme ou une autre, des mets spéciaux ou un élément de garniture.

En raison de leur légèreté, les cervelles et les amourettes sont des aliments de la plus haute valeur alibile pour les enfants et les vieillards.

Pour les préparations fines, la cervelle et les amourettes de veau sont préférables à celles de bœuf ; mais, au fond, leurs préparations sont identiques

Principe de traitement. — Après avoir été suffisamment dégorgées à l'eau courante, les amourettes et les cervelles sont *limonées*, c'est-à-dire débarrassées des pellicules nerveuses (pie-mère et dure-mère) qui entourent la partie corticale.

Elles sont alors soumises à un nouveau trempage à l'eau froide pour achever de les dégorger.

Leur facteur de cuisson est un court-bouillon au vinaigre marqué d'après les proportions indiquées au Court-bouillon *A*, et leur temps de cuisson est de 25 à 30 minutes.

Le court-bouillon peut être cuit à l'avance, ou simplement marqué au moment; mais, dans tous les cas, il doit être passé et les amourettes ou cervelles n'y sont ajoutées que lorsqu'il est en pleine ébullition; c'est le seul moyen de les obtenir bien fermes.

AMOURETTES

Cromesquis d'Amourettes à la Française. — Préparer un salpicon d'amourettes, champignons et truffes, lié à la sauce Allemande réduite, selon les proportions établies à l'article « Croquettes ». (Voir *Hors-d'œuvre chauds.*)

Diviser l'appareil en parties du poids de 75 grammes, et les façonner en rectangles.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère ; les traiter à grande friture chaude, et les dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux, Fines herbes, ou autre.

Cromesquis d'Amourettes à la Polonaise. — Préparer un salpicon d'amourettes, cèpes et truffes, lié à la sauce Espagnole réduite, dans les proportions ordinaires des Croquettes.

Les façonner en rectangles ; les envelopper chacun d'une crêpe très mince faite avec un appareil sans sucre, et tremper les cromesquis dans une pâte à frire légère. Les traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une sauce Fines herbes, ou une sauce Duxelles.

Cromesquis d'Amourettes à la Russe. — Préparer l'appareil à brun comme ci-dessus ; le façonner de même en rectangles.

Envelopper ceux-ci de crépine ; les tremper dans une pâte à frire à la bière, et les traiter à grande friture chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit ; servir en même temps l'une des sauces indiquées pour les « Cromesquis à la Polonaise ».

Croquettes d'Amourettes. — Elles comportent le même appareil que celui des « Cromesquis à la Française ».

Le diviser en parties du même poids que les Cromesquis ; les façonner en forme de palets et les paner à l'anglaise.

Traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux, ou une sauce Demi-glace.

Fritot d'Amourettes. — Détailler les amourettes, fraîchement pochées, en tronçons de 7 centimètres de longueur ; les mariner 20 minutes à l'avance, avec : jus de citron, filet d'huile, sel, poivre et persil haché.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère ; les traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Timbales d'Amourettes à l'Écossaise. — Avec de minces lames de langue à l'écarlate, foncer des moules de forme hexagonale, beurrés. Tapisser l'intérieur d'une couche de farce de 3 à 4 millimètres d'épaisseur ; garnir le centre d'un salpicon d'amourettes et langue écarlate lié à la sauce Allemande ; recouvrir celui-ci d'une couche de farce.

Pocher au bain-marie, pendant 12 minutes, et dresser en couronne sur un plat rond.

— Servir à part une sauce à l'Écossaise.

Timbales d'Amourettes à la Napolitaine. — Foncer des moules à darioles grassement beurrés, avec du gros macaroni

poché et tenu un peu ferme, bien égoutté, épongé, et monté en spirale. Le souder intérieurement avec une légère couche de farce et garnir le centre de salpicon d'amourettes et champignons, lié à la sauce Demi-glace tomatée réduite. Recouvrir de farce ; pocher et dresser comme les Timbales à l'Écossaise.

— Servir à part une sauce Demi-glace, fortement tomatée et légèrement beurrée.

Timbales d'Amourettes Villeneuve. — Voir à la *Série des Hors-d'œuvre chauds*.

CERVELLES

Cervelle au Beurre noir. — Escaloper les cervelles, les dresser en turban sur un plat rond et disposer au milieu les amourettes tronçonnées.

Assaisonner de sel et de poivre ; couvrir avec 150 grammes de Beurre noir, additionné de 25 grammes de feuilles de persil jetées dans le beurre au dernier moment ; compléter par un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Cervelle au Beurre noisette. — Escaloper les cervelles ; tronçonner les amourettes et les dresser comme ci-dessus. Assaisonner ; couvrir avec 150 grammes de beurre cuit à la noisette ; compléter avec persil haché et un filet de jus de citron exprimé sur les cervelles.

Cervelle à la Bourguignonne. — Escaloper les cervelles ; y joindre une garniture de champignons et petits oignons glacés ; couvrir de sauce au Vin rouge, dite « à la Bourguignonne » et laisser mijoter pendant 7 à 8 minutes.

Dresser en timbale et entourer de petits croûtons en cœurs frits au beurre clarifié.

Coquille de Cervelle au Gratin. — Border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse. Masquer le fond d'un peu de sauce Duxelles ; disposer dessus des escalopes prises sur une cervelle pochée et quelques larges lames de champignons cuits ; placer un petit champignon au milieu et couvrir de sauce Duxelles un peu serrée. Saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

En sortant les coquilles du four, semer un peu de persil haché et exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron.

Coquille de Cervelle à la Parisienne. — Border les coquilles comme ci-dessus dorer et colorer au four.

Napper le fond d'un peu de sauce allemande, garnir de minces escalopes de cervelle ; sur celles-ci, disposer en couronne quelques lames de champignons et de truffe et placer un petit champignon au milieu. Couvrir de sauce Allemande beurrée et glacer vivement.

Cromesquis et Croquettes de Cervelle. — Procéder comme il est indiqué pour ces différentes préparations, à l'article « Amourettes ».

Fritot de Cervelle. — Détailler les cervelles en escalopes ; les mariner et les traiter comme il est indiqué pour le « Fritot d'amourettes ».

Cervelle à l'Italienne. — Détailler les cervelles, crues, en escalopes larges et minces; les assaisonner de sel et poivre ; les rouler dans la farine et les sauter avec moitié beurre et huile.

Dresser en couronne sur un plat chaud et verser une sauce Italienne au milieu.

Marinade de Cervelle. — Escaloper les cervelles et les mettre à mariner comme pour « fritot ». Les paner à l'anglaise ; les frire au moment, et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Matelote de Cervelle. — Cuire les cervelles, bien dégorgées, dans un court-bouillon au vin rouge préparé à l'avance et bien aromatisé. Ensuite les escaloper et leur ajouter une garniture de petits champignons cuits et de petits oignons glacés. — Passer et réduire le court-bouillon ; le lier au beurre manié ; verser sur les cervelles et dresser en timbale avec de petits croûtons en cœurs frits au beurre.

Nota. — A une bien petite différence d'apprêt, cette Matelote n'est autre chose que la « Cervelle à la Bourguignonne », dont la recette est ci-dessus.

Mazagran de Cervelle. — Dresser sur un plat ovale ou rond, bien beurré, une bordure en appareil à pomme duchesse comme pour le « Turbot Crème au gratin », mais plus mince et un peu plus haute. Garnir le centre d'un ragoût de cervelles pochées, escalopées; champignons et truffes en lames, lié de sauce Allemande additionnée de cuisson de champignons réduite.

Recouvrir d'une mince abaisse de pomme duchesse ; souder rapidement celle-ci sur la bordure ; dorer ; décorer le dessus avec

quelques détails en pomme duchesse préparés à l'avance ; ou rayer simplement à la fourchette et faire colorer à four vif.

En sortant le Mazagran du four, entourer la base d'un cordon de sauce Tomate, et d'une couronne de petites saucisses Chipolata, grillées à l'avance.

Mousseline de Cervelle. — Étuver au beurre une cervelle très blanche ; la passer au tamis fin et, avec la purée, préparer un appareil selon les proportions des « Royales » pour potages.

Verser en moule grassement beurré ; pocher au bain-marie ; laisser reposer pendant 7 à 8 minutes avant de démouler sur le plat de service.

— Servir à part une sauce Crème additionnée d'un fin émincé de champignons, cuits et très blancs.

Pain de Cervelle à la Villageoise. — Étuver au beurre 400 grammes de cervelle ; la broyer au mortier et lui incorporer : 100 grammes de beurre ; 200 grammes de Panade à la frangipane ; sel, poivre, muscade dans les mêmes proportions que pour une farce et 3 œufs, ajoutés un par un.

Passer au tamis fin ; lisser la composition à la spatule ; la verser dans un moule à douille uni, beurré ; pocher au bain-marie pendant 30 à 35 minutes.

Laisser reposer le Pain pendant 7 à 8 minutes, avant de le démouler pour qu'il s'opère un léger tassement dans l'intérieur.

— Servir à part un Velouté additionné de champignons cuits, émincés.

Nota. — Le temps de pochage indiqué sans spécification est toujours compris pour un moule de la contenance d'un litre. — Pour le service de détail, l'appareil peut être poché dans des moules à darioles ou autres de même contenance. On compte pour ces moules 12 à 14 minutes de pochage.

Cervelle à la Poulette. — Escaloper les cervelles, fraîchement pochées ; les sauter un instant dans une sauce à la Poulette, et les dresser en timbale.

Cervelle à la Ravigote. — Préparer une bordure en appareil à pomme duchesse dressée sur le plat de service, et la faire légèrement colorer au four.

Disposer au milieu les cervelles fraîchement pochées et escalopées et les couvrir d'une sauce Ravigote.

Soufflés de Cervelle en Caisses. — Pour 20 caisses, préparer l'appareil suivant : Passer au tamis fin 500 grammes de cer-

velle escalopée à cru et pochée au beurre ; incorporer à la purée qui en résulte, 2 décilitres et demi de sauce Béchamel très réduite, 5 jaunes d'œufs, l'assaisonnement nécessaire, et 5 blancs d'œufs pris en neige très ferme.

Dresser l'appareil à la poche, dans les caisses et cuire à four doux pendant 12 minutes.

En sortant les Soufflés du four, les dresser rapidement sur serviette pliée.

Subrics de Cervelle. — Détailler en dés assez gros 500 grammes de cervelle pochée ; lier ce salpicon avec un demi-décilitre de sauce Allemande réduite et 3 œufs entiers.

Chauffer fortement du beurre clarifié dans une poêle ; prendre l'appareil par cuillerées et le faire tomber dans le beurre en forme de gros macaron, ce qui représente les subrics ; retourner ceux-ci à la palette, avec précaution, quand la coloration est assurée dessous ; faire colorer de l'autre côté, et dresser en couronne sur un plat rond chaud.

— Servir à part une sauce Tomate.

Cervelle à la Villeroy. — Escaloper la cervelle à cru ; assaisonner et pocher les escalopes au beurre ; les tremper ensuite dans une sauce à la Villeroy et laisser refroidir.

Paner à l'anglaise ; frire au moment ; dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux légère.

CONTREFILET

Le Contrefilet est la partie du bœuf qui s'étend de la pointe de hanche aux premières côtes, le long de l'échine. — Son traitement est le même que celui du Filet, et toutes les préparations de celui-ci lui sont applicables.

Pour *Braisé*, il est entièrement désossé ; mais s'il est pour *Rôti*, il est préférable d'y conserver les os, selon la mode anglaise.

Dans ce cas, le gros nerf est sectionné à différents endroits pour éviter la déformation de la pièce, et les os de l'échine sont cassés près du talon, pour pouvoir les enlever facilement au moment du découpage.

Le Contrefilet est rôti de préférence, surtout s'il est d'excellente qualité.

CONTREFILET FROID

S'il doit être servi comme pièce froide, il est d'abord paré soigneusement, nappé à la gelée, et dressé avec de la gelée hachée autour, sur un plat bordé de croûtons de gelée.

ENTRECOTE

(Proportions pour 1 service : 3 Entrecôtes du poids de 400 grammes l'un.)

Bien que, comme son nom l'indique, l'entrecôte soit la partie de chair qui se trouve comprise entre deux côtes, il est généralement pris, dans le service de détail, sur le Contrefilet ; c'est pourquoi nous le classons comme un dérivé de celui ci.

Entrecôte à la Béarnaise. — Griller les entrecôtes. — Les dresser sur un plat long, chaud ; disposer à chaque bout un bouquet de pommes de terre Château ; napper légèrement les Entrecôtes de glace de viande blonde et les border d'un épais cordon de sauce Béarnaise.

Nota. — On peut se dispenser de saucer les Entrecôtes. Dans ce cas, la Béarnaise est envoyée à part, dans une saucière.

Entrecôte à la Bercy. — Griller les entrecôtes. — Les napper légèrement de glace de viande blonde et les dresser sur 150 grammes de Beurre Bercy mis sur le plat de service.

Nota. — Dans certaines maisons, le Beurre Bercy est disposé sur les Entrecôtes après avoir été ramolli ; dans d'autres, il est servi à part, en saucière, et à moitié fondu. Il n'y a pas à ce sujet de règles bien précises.

Entrecôte à la Bordelaise. — Sauter les entrecôtes au beurre et les dresser sur un plat long, chaud.

Disposer sur le milieu de chaque Entrecôte une ligne de belles lames de moelle pochées.

— Servir à part une sauce Bordelaise.

Nota. — Bien que l'usage ait consacré le mode de la sauce Bordelaise au vin rouge, nous devons dire encore que c'est une erreur. La « Bordelaise » authentique est celle qui est faite au vin blanc et qui était dénommée autrefois « sauce Bordelaise Bonnefoy ».

Entrecôte aux Champignons. — Sauter les Entrecôtes au beurre et les dresser. — Déglacer le sautoir avec 1 déci-

litre de cuisson de champignons; chauffer dans ce déglaçage 20 petites têtes de champignons cuits, et les disposer sur les Entrecôtes.

Ajouter au déglaçage 1 décilitre et demi de sauce Demi-glace; réduire de moitié et passer au chinois.

Monter cette sauce avec 50 à 60 grammes de beurre ; napper légèrement les entrecôtes et servir à part le reste de la sauce.

Entrecôte à la Forestière. — Sauter les entrecôtes au beurre. — Les dresser et les entourer de : 300 grammes de morilles et 300 grammes de pommes de terre coupées en gros dés, sautées au beurre et disposées en bouquets alternés de rectangles de lard maigre, blanchis et rissolés. Semer un peu de persil haché sur les bouquets de morilles et de pommes de terre.

Déglacer le sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc; ajouter 1 décilitre et demi de bon jus de veau; passer ce fonds et le servir à part.

Entrecôte à la Hongroise. — Sauter les entrecôtes au beurre. — Passer au beurre, en même temps, 125 grammes de lard, coupé en dés et blanchi; ajouter 2 moyens oignons hachés, et les faire bien colorer. — Compléter avec une pincée de Paprika et 1 décilitre de vin blanc; réduire des deux tiers, puis additionner le tout de 2 décilitres et demi de Velouté. Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes.

Dresser les entrecôtes ; les couvrir avec cette sauce et les entourer de boules de pommes de terre cuites à l'eau.

Entrecôte à l'Hôtelière. — Sauter les entrecôtes au beurre ; les couvrir de 150 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'une cuillerée à soupe de Duxelles sèche fortement condimentée en oignon et en échalote.

Déglacer le sautoir avec 1 décilitre et demi de vin blanc; réduire des deux tiers; ajouter une cuillerée de glace de viande fondue et verser sur les entrecôtes.

Entrecôte à la Lyonnaise. — Sauter les entrecôtes au beurre ; les dresser sur le plat de service ; les garnir sur les côtés de 300 grammes d'oignons finement émincés, sautés, cuits au beurre, et liés avec une cuillerée de glace de viande fondue. Saupoudrer légèrement de persil haché.

Déglacer le sautoir avec 1 décilitre et demi de vin blanc et un filet de vinaigre ; réduire des deux tiers; ajouter 1 décilitre de sauce Demi-glace et passer au chinois.

Monter cette sauce avec 50 grammes de beurre et la verser sur les entrecôtes.

Entrecôte Marchand de vins. — Griller les entrecôtes, et les couvrir d'un Beurre marchand de vins, ramolli ; ou envoyer celui-ci à part en saucière. (Voir *Beurres Composés*, *Chapitre des Sauces*.)

Entrecôte à la Marseillaise. — Griller les entrecôtes et les couvrir d'un Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'un quart de Beurre de tomate et d'une pointe d'ail broyé.

Entourer de pommes de terre « en Copeaux », et de petites demi-tomates, préparées comme il est indiqué à la « garniture Marseillaise ».

Entrecôte à la Mexicaine. — Griller les entrecôtes ; les dresser ; les entourer de champignons et poivrons grillés préparés comme il est indiqué à la « garniture Mexicaine ».

— Servir à part un Jus tomaté assez relevé.

Entrecôte Mirabeau. — Griller les entrecôtes ; les dresser ; disposer dessus, en grille, quelques lanières de filets d'anchois ; ajouter quelques olives dénoyautées et border les entrecôtes de feuilles d'estragon blanchies.

— Servir à part un Beurre d'anchois.

Entrecôte Tyrolienne. — Griller les entrecôtes ; les dresser, disposer dessus 250 grammes d'oignon finement émincé, frit au beurre et lié avec un peu de sauce Poivrade ; entourer les entrecôtes d'un petit cordon de fondue de tomates.

Entrecôte au Vert-pré. — Griller les entrecôtes ; les couvrir de 150 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel ; les entourer de bouquets de pommes pailles et de bouquets de cresson alternés. — Ou : dresser pommes et cresson à chaque bout du plat, et chacun d'un seul bouquet.

COTE DE BŒUF OU TRAIN DE COTES

C'est la pièce de résistance des restaurants et des buffets de chemins de fer. Pour cet usage elle est toujours rôtie et placée sur un chariot mobile à réchaud, qui contient un bain-marie pour le jus d'accompagnement, et deux autres pour les garnitures. La pièce est ainsi transportée devant les clients, et détaillée par un trancheur spécial.

La côte de bœuf peut être également braisée. — Dans un cas

comme dans l'autre, elle est raccourcie convenablement et débarrassée des os de l'échine.

Le temps de cuisson varie naturellement selon la grosseur et la qualité de la pièce. Il peut être fixé approximativement, à 18 à 20 minutes au kilo, si elle est traitée par la broche, et 12 à 15 minutes au kilo si elle est cuite au four.

Cette pièce de boucherie ne doit être employée que bien rassise : c'est à cette seule condition qu'on peut l'obtenir tendre.

COTES ET ENTRECOTES DE DÉTAIL

Les côtes de bœuf au détail peuvent être grillées, en les taillant d'épaisseur convenable pour rendre leur cuisson facile par le calorique de la grillade. — Elles peuvent être également braisées ; dans ce cas, elles s'accompagnent des différentes garnitures du Filet de bœuf.

L'Entrecôte qui, celui-là, est le véritable, ne doit pas, pour la régularité de la cuisson, dépasser le poids d'un kilo à 1 kilo 200 grammes. Tous les modes d'apprêts indiqués à l'Entrecôte lui sont applicables.

CULOTTE DE BŒUF

Voir *Pointe* et *Pièce de bœuf*.

HAMPES OU ONGLÉES

Ces parties sont les muscles de la plèvre. — Ils constituent des morceaux généralement très tendres et juteux, qui fournissent d'excellentes Carbonades ou des Paupiettes. On les saute aussi au beurre clarifié, après les avoir détaillés en petits carrés qui sont roulés dans une Bercy additionnée par moitié de glace de viande.

A ces différents usages, il faut ajouter celui qui est le plus fréquent, de les griller pour jus de viande. — Quel que soit leur emploi, ils doivent être soigneusement débarrassés des tendons et peaux qui les recouvrent.

LE FILET DE BŒUF ET SES DÉRIVÉS

BIFTECKS — BITOKES — CHATEAUBRIAND — FILETS SAUTÉS — FILETS MIGNONS — FILETS EN CHEVREUIL — KEFTÉDÉS — TOURNEDOS ET MÉDAILLONS.

FILET DE BŒUF

Le filet représente la partie la plus fine du bœuf et, logiquement, il devrait être dénommé « filet mignon », le filet réel étant représenté par ce que la boucherie appelle « le Contrefilet ».

Le filet pour pièce de Relevé est généralement piqué de lard ou, selon les cas, de truffes ou de langue écarlate.

Selon le genre de sa préparation, on l'enveloppe parfois de Duxelles sèche ou de Matignon et, dans ce cas, il est bardé au lieu d'être piqué.

Lors même que la préparation indique, par sa nature, un piquage autre que celui au lard, nous sommes partisans d'adopter un piquage mixte comme lard et truffes, ou lard et langue; le lard ayant la grande utilité de nourrir la viande pendant sa cuisson.

Selon les cas, le Filet de bœuf est poêlé ou rôti; mais son traitement par le poêlage est préférable, parce qu'il permet de donner au fonds un important supplément de saveur.

A moins d'indications contraires, le filet doit toujours être tenu rosé intérieurement.

Le poids de filet est généralement fixé à 1 kilo 200, poids brut, par service; la perte occasionnée par le dégraissage et le dénervage étant évaluée à un bon tiers.

Observation.

1° Autrefois, c'était la coutume, dans les maisons de commerce, de détailler le Filet de bœuf de la façon suivante :

La tête servait pour les « Beefsteaks »; le milieu était réservé pour les « Chateaubriands » et les « filets de détail »; le dernier tiers de la pièce était utilisé dans sa partie la plus épaisse pour les « Tournedos ». Enfin, la partie aplatie de l'extrémité fournissait les « filets mignons ».

Cette utilisation du filet de bœuf est à recommander, en ce qu'elle est excellente, et permet de faire donner à la pièce son maximum de rendement.

2° Sauf en ce qui concerne quelques garnitures occasionnelles qui ne figurent pas au chapitre spécial de celles-ci, nous ne donnerons, dans les formules suivantes, que l'indication brève des garnitures. On devra donc, pour être renseigné sur leur composition et leur préparation, se reporter au *Chapitre des Garnitures.*

Dans les formules où le genre de piquage n'est pas *indiqué* spécialement, on devra comprendre que le filet est piqué au lard.

Filet de Bœuf à l'Andalouse. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser et entourer des : poivrons à la Grecque ; saucisses chipolatas, grillées et aubergines garnies de tomates concassées fondues.

— Servir à part un jus lié fini au Xérès.

Filet de Bœuf à l'Arlésienne. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser ; entourer des aubergines et tomates sautées, et des bouquets d'oignons.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée.

Filet de Bœuf à la Berrichonne. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser ; entourer des : boules de choux braisés ; tranches de lard ; petits oignons et gros marrons glacés.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé à fond ; ou un jus lié si le filet a été rôti.

Filet de Bœuf à la Bisontine. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser ; entourer des : Croustades en pomme duchesse garnies de purée de choux-fleurs à la crème ; demi-laitues, farcies de farce ordinaire aux fines herbes et braisées.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé, ou un jus lié.

Filet de Bœuf à la Bouquetière. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser, et entourer des bouquets de légumes, en alternant les couleurs.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé, ou du jus de veau légèrement lié.

Filet de Bœuf à la Bréhan. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser et entourer avec : les fonds d'artichauts garnis et les bouquets de choux-fleurs sur les côtés ; les pommes de terre persillées en bouquets à chaque bout.

— Servir à part le fonds de poêlage, ou un jus lié.

Filet de Bœuf Bristol. — Piquer le filet et le poêler.

Dresser et entourer : des flageolets et des pommes de terre disposés sur les côtés, en bouquets alternés ; des croquettes de rizot dressées en pyramide à chaque bout du plat.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé.

Filet de Bœuf à la Camargo. — Parer le filet ; supprimer la chaîne ; l'ouvrir sur le côté, dans la longueur, à l'endroit de la chaîne. Retirer la chair de l'intérieur, de façon à former une sorte de caisse dont les parois et le fond auront 1 centimètre et demi d'épaisseur environ.

Hacher finement la chair retirée de l'intérieur du filet, en lui faisant absorber petit à petit 1 décilitre et demi de crème et 250 grammes de foie gras par kilo de chair. — Assaisonner de sel et de poivre ; vérifier la consistance de la farce et la compléter avec 60 grammes de truffes hachées par kilo.

Avec cette farce, remplir le filet creusé ; le remettre dans sa forme naturelle et le clouter aux truffes.

Ensuite, l'envelopper de bardes ; le ficeler et le poêler avec soin, en veillant à ce que la farce de l'intérieur soit pochée à point, mais non trop cuite ; ce dont il est nécessaire de se rendre compte par quelques constatations.

Finalement, retirer les bardes ; glacer le filet ; le dresser sur le plat de service et l'entourer de petites croûtes de tartelettes garnies de nouilles à la crème. Sur les nouilles de chaque tartelette, placer une escalope de foie gras taillée à l'emporte-pièce rond uni et sautée au beurre ; compléter par une lame de truffe sur chaque escalope de foie gras.

— Servir à part une sauce Périgueux, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé et réduit.

Filet de Bœuf à la Châtelaine. — Piquer le filet et le poêler.

Dresser, et entourer avec : les fonds d'artichauts garnis de Soubise, sur les côtés ; les marrons étuvés et les pommes de terre noisette en bouquets, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé et réduit.

Filet de Bœuf Clamart. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser ; entourer avec les croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française additionnés de laitue ciselée, en les alternant de palets en Pomme de terre Macaire.

Ou : dresser les tartelettes sur les palets de Pomme Macaire.

— Servir à part un jus légèrement lié.

Filet de Bœuf à la Dauphine. — Piquer le filet et le poêler. Dresser et entourer avec les Croquettes à la Dauphine, en bordure autour, ou disposées en bouquets.

— Servir à part une sauce Madère.

Filet de Bœuf à la Dubarry. — Piquer le filet et le rôtir. Dresser et entourer de bouquets de choux-fleurs moulés, nappés de sauce Mornay et gratinés.

— Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf à la Duchesse. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser et entourer de pommes de terre à la Duchesse, dorées et colorées au four au dernier moment.

— Servir à part une sauce Madère claire.

Filet de Bœuf Fervaal. — Piquer le filet et le poêler. Dresser et entourer de pommes Duchesse au jambon, façonnées en forme de navette fendue sur le milieu ; disposer les fonds d'artichauts en bouquets sur les bouts.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé et passé.

Filet de Bœuf à la Financière. — Piquer le filet et le poêler.

Dresser et entourer des éléments de la garniture à la Financière, disposés en bouquets distincts et légèrement saucés.

— Servir à part le complément de sauce Financière.

Filet de Bœuf Frascati. — Piquer le filet et le poêler. Dresser et entourer de : rectangles de foie gras sautés au beurre au moment ; champignons, cannelés, et petites truffes alternés ; bouquets de pointes d'asperges sur les bouts. Border le plat de croissants, faits en appareil à pomme Duchesse additionné de truffe hachée, et colorés au four au moment.

— Servir à part le fonds de poêlage, dégraissé, passé et légèrement lié.

Filet de Bœuf des Gastronomes. — Piquer le filet à la truffe, taillée comme le lard ordinaire de piquage et le mettre à mariner au Madère 4 ou 5 heures à l'avance.

L'envelopper de bardes de lard ; le braiser au Madère et le glacer au dernier moment, après avoir enlevé les bardes.

Dresser et entourer de : Gros marrons cuits au Consommé et

glacés ; beaux rognons de coq roulés dans de la glace de viande blonde légère ; morilles sautées au beurre. Ces divers éléments disposés en bouquets alternés de larges et épaisses rondelles de truffes, cuites dans une fine Mirepoix au Champagne.

— Servir à part une sauce Demi-glace réduite, additionnée de la cuisson des truffes.

Filet de Bœuf à la Godard. — Piquer le filet avec lard et langue alternés, et le poêler.

Dresser et entourer des éléments de la garniture à la Godard, disposés en bouquets légèrement saucés.

Placer les quenelles décorées de façon bien apparente, sur le milieu et les bouts du plat.

— Servir à part une sauce Godard additionnée du fonds de poêlage dégraissé, passé et réduit.

Filet de Bœuf à la Hongroise. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer de : bouquets de choux-fleurs moulés, et glacés après avoir été nappés de sauce Mornay au Paprika, additionnée de jambon haché ; oignons moyens cuits au Consommé blanc et glacés au dernier moment.

— Servir à part une Soubise claire condimentée au Paprika.

Filet de Bœuf à la Hussarde. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer des : rosaces en appareil à pomme Duchesse, couchées à la poche munie d'une grosse douille cannelée et colorées au four au moment ; champignons grillés garnis de Soubise serrée.

— Servir à part une sauce à la Hussarde, légère.

Filet de Bœuf à l'Italienne. — Piquer le filet et le poêler.

Dresser et entourer des quartiers d'artichauts préparés à l'Italienne ; disposer à chaque bout, en pyramide, les Croquettes de macaroni.

— Servir à part une sauce à l'Italienne, claire.

Filet de Bœuf à la Japonaise. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer avec les Croustades garnies de Crosnes et les Croquettes de pommes de terre, en les alternant.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, passé et tiré à clair.

Filet de Bœuf à la Jardinière. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer des légumes de la jardinière disposés en bouquets bien détachés. — Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf London-House. — Supprimer la chaîne du filet et, à l'endroit où était cette chaîne, ouvrir le filet dans toute sa longueur, juste sur le milieu de son épaisseur et sans séparer complètement les deux moitiés.

Garnir l'intérieur d'escalopes de foie gras cru assaisonnées, alternées de lames de truffes crues. Réunir les deux moitiés; clouter aux truffes la surface du filet; le ficeler assez serré; le déposer dans un ustensile foncé de lames de jambon cru et d'une Mirepoix cuite. Mouiller avec Madère et jus de veau, de façon à ce que le mouillement arrive seulement à mi-hauteur de la pièce; le braiser et le glacer au dernier moment.

Dresser; entourer de truffes cuites au Madère et de belles têtes de champignons alternées.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée du fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit.

Nota. — Dans notre première édition nous avons attribué la création de ce mets à notre collègue Baron.

Or, l'un de nos collaborateurs nous a fait remarquer que ce Filet, connu encore sous différentes dénominations, devait, en réalité, se dénommer « Filet à la Bec ». Il aurait été créé vers 1849 par un cuisinier nommé Drouin et dédié à un riche négociant marseillais du nom de Bec.

C'est ainsi que, dans son livre « Les Secrets de la cuisine dévoilés », Morard le rapporte.

Nous nous bornons donc à signaler le fait, sans chercher à le commenter autrement.

Filet de Bœuf Lorette. — Piquer le filet; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer des : bouquets de pointes d'asperges liées au beurre; pommes de terre Lorette disposées en pyramide à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée, légère.

Filet de Bœuf à la Macédoine. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser; entourer de la garniture Macédoine, disposée en bouquets alternés de pommes de terre Château.

— Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf Madeleine. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser; entourer avec les fonds d'artichauts garnis de Soubise et les timbales de purée de haricots, en les alternant.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire.

Filet de Bœuf au Madère et Champignons. — Piquer le filet, le poêler, et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer de belles têtes de champignons, cannelées ou tournées.

— Servir à part une sauce Champignons additionnée du fonds de poêlage, et de petits champignons entiers, cuits ; ou de gros champignons coupés en quartiers.

Filet de Bœuf à la Mexicaine. — Piquer le filet et le rôtir. Dresser ; entourer en les alternant, avec les champignons grillés, garnis et les poivrons grillés.

— Servir à part un jus tomaté relevé.

Filet de Bœuf à la Moderne. — Piquer le filet de lard et de langue ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser et disposer : les petites chartreuses de chaque côté ; les laitues braisées, en turban à chaque bout du plat ; les quenelles décorées dans les intervalles des chartreuses et des laitues, c'est-à-dire aux quatre coins du plat.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, passé et légèrement lié à l'arrow-root.

Filet de Bœuf Montmorency. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les fonds d'artichauts garnis de macédoine et les bottillons de pointes d'asperges, en les alternant.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé, passé et réduit.

Filet de Bœuf Nivernaise. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les carottes et oignons glacés, disposés en bouquets alternés.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé.

Filet de Bœuf à l'Orientale. — Rôtir le filet sans le piquer ni le barder.

Dresser ; entourer avec les timbales de riz à la Grecque disposées sur les demi-tomates, et les Croquettes de patates, alternées.

— Servir à part une sauce Tomate relevée.

Filet de Bœuf à la Parisienne. — Piquer le filet et le rôtir. Dresser et entourer avec les fonds d'artichauts garnis ; disposer les pommes de terre en bouquets sur les bouts.

— Servir à part une sauce Demi-glace au Madère.

Filet de Bœuf à la Périgourdine. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer de truffes de grosseur moyenne, fraîche-

ment cuites dans une Mirepoix au Madère et glacées en dernier lieu.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Filet de Bœuf Petit-Duc. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer de :

1° Petites bouchées bien feuilletées, garnies de pointes d'asperges liées à la crème ;

2° Moyens fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de lames de truffes.

— Servir à part une glace de viande très légère, additionnée de vieux Madère et montée dans les proportions de 250 grammes de beurre par litre de glace.

Filet de Bœuf à la Portugaise. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser ; disposer sur les côtés les petites tomates farcies ; ranger à chaque bout les pommes de terre Château.

— Servir à part une sauce Tomate claire.

Filet de Bœuf à la Provençale. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les tomates et champignons farcis, alternés.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée, à la Provençale.

Filet de Bœuf Régence. — Mettre le filet à mariner au Madère 2 ou 3 heures à l'avance ; puis le couvrir d'une Matignon ; l'envelopper de bardes et le braiser au vin du Rhin.

Quelques minutes avant de le dresser, retirer bardes et Matignon et le glacer.

Dresser ; entourer des éléments indiqués à la « garniture Régence B », en remplaçant les quenelles en farce de volaille par des quenelles en farce de veau au beurre additionnée de langue à l'écarlate hachée. Les quenelles décorées faites en même farce avec décor à la truffe et à la langue.

Grouper ces éléments en bouquets bien détachés et les saucer légèrement, sauf les quenelles décorées qui doivent rester intactes.

— Servir à part une sauce Demi-glace, additionnée du fonds de braisage, dégraissé, passé avec pression et réduit.

Filet de Bœuf à la Renaissance. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer avec la « garniture à la Renaissance » disposée en bouquets bien détachés.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, passé et tiré au clair.

Filet de Bœuf Richelieu. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Dresser et entourer avec les tomates et champignons farcis alternés avec les pommes de terre ; disposer à chaque bout du plat les laitues braisées, bien parées.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, passé et légèrement lié.

Filet de Bœuf Saint-Florentin. – Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer avec les pommes de terre à la Saint-Florentin ; disposer les cèpes en bouquets, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Bordelaise au vin blanc, dite « Bordelaise Bonnefoy ».

Filet de Bœuf Saint-Germain. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer avec les timbales de purée de pois ; disposer les carottes glacées en bouquets, à chaque bout du plat, avec les pommes de terre fondantes de chaque côté.

— Servir à part une sauce Béarnaise ordinaire.

Filet de Bœuf Saint-Mandé. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et disposer autour : les palets en pomme de terre Macaire ; les pointes d'asperges et les petits pois liés au beurre, en les alternant. — Servir à part un jus lié.

Filet de Bœuf à la Sarde. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser et entourer : des tomates farcies d'un côté ; des concombres braisés de l'autre côté ; disposer les croquettes de riz en pyramide, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Tomate, légère.

Filet de Bœuf à la Talleyrand. — Clouter le filet aux truffes, à raison de 200 grammes de truffes par kilo de filet.

Le mettre à mariner au Madère pendant 2 ou 3 heures.

Ensuite, le barder, le ficeler et le poêler au Madère. Bien glacer la surface en dernier lieu.

Dresser et servir à part :

1° La garniture de macaroni à la Talleyrand ;

2° Une sauce Périgueux corsée, comportant les truffes en fine julienne au lieu de truffes hachées.

Filet de Bœuf à la Tivoli. — Piquer le filet et le rôtir.

Dresser ; entourer avec les champignons grillés, garnis comme

il est indiqué, et les bottillons de pointes d'asperges placés debout, en alternant champignons et bottillons.

— Servir à part un jus lié légèrement beurré.

Filet de Bœuf à la Viroflay. — Piquer le filet et le rôtir ou le poêler. S'il est poêlé, le glacer au moment de dresser.

Dresser et disposer autour : les boules d'épinards préparées à la Viroflay, les quartiers d'artichauts et les pommes Château, en alternant ces garnitures.

— Servir à part un jus lié.

FILET DE BŒUF FROID

Le filet destiné à être servi froid est poêlé ou rôti, en le tenant bien rosé à l'intérieur. — Lorsqu'il est froid, il est paré dessous et sur les côtés, et nappé à la gelée.

S'il est servi simplement à la gelée, il peut être dressé directement sur le plat; mais s'il doit être accompagné d'une garniture de légumes, il est préférable de le dresser sur un tampon bas, en pain ou en riz taillé ; ce qui, en l'exhaussant, donne plus de relief à l'ensemble.

Les légumes destinés à la garniture du filet et des autres Relevés ou Entrées froides doivent refroidir naturellement, c'est-à-dire sans être rafraîchis. Ces légumes sont liés à la gelée mi-prise et dressés autour du filet, en bouquets réguliers, de nuances alternées. On complète avec un peu de gelée hachée entre chaque bouquet, et le plat est ensuite bordé de gros croûtons de gelée.

Il n'y a là, bien entendu qu'une forme de dressage ; la garniture pouvant être disposée de toute autre façon, ou moulée diversement.

Filet de Bœuf froid à la Chevet. — Chemiser de gelée bien claire un moule long à fond concave, dit « moule berceau » ; le décorer en chartreuse avec les légumes d'une jardinière. — Le fonçage du moule avec les légumes peut, évidemment, se faire d'une façon ou de l'autre, soit en longueur, soit en largeur ; mais en ayant soin toujours, de bien opposer les nuances.

Fixer ces légumes en les arrosant d'un peu de gelée fondue et froide ; placer dessus le filet paré, en le retournant pour que, après démoulage, il se trouve dans sa position naturelle.

Finir de remplir le moule avec de la gelée fondue et laisser prendre.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, et

démouler sur un plat long, au fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée.

Filet de Bœuf à la Russe. — Parer, et découper en tranches régulières, un filet de bœuf poêlé, bien froid.

Napper les tranches avec le fonds de poêlage dégraissé, passé, réduit en glace, et additionné de truffes hachées ; laisser refroidir sur glace.

Faire prendre une couche de gelée au fond du plat de service ; reformer le filet sur cette gelée, en rapportant l'une sur l'autre les tranches nappées.

L'entourer d'un cordon de gelée hachée, et croûtonner les bords du plat.

BEEFSTEAK

(Proportions par couvert : 200 grammes.)

En principe, le Beefsteak est pris sur la tête de filet, mais il peut tout aussi bien être fourni par le Contrefilet ou la tête d'Aloyau, sans qu'il y ait dérogation à la règle, puisque son étymologie anglaise, qui se traduit littéralement par « tranche de Bœuf », n'indique pas de partie du bœuf qui lui soit spéciale.

Le Beefsteak peut recevoir toutes les préparations de l'Entrecôte, indépendamment des quelques-unes qui suivent.

Beefsteak à l'Américaine. — Tailler le beefsteak sur le filet ; dégraisser et dénerver la viande, la hacher finement, et l'assaisonner de sel et de poivre. — Avec ce hachis, reformer le beefsteak sur le plat de service, en ménageant une petite cavité sur le milieu pour y mettre un jaune d'œuf.

— Envoyer à part, câpres, oignon et persil hachés.

Beefsteak à Cheval. — Assaisonner le beefsteak et le sauter au beurre. — Dresser et disposer dessus 2 œufs cuits « au miroir », et coupés à l'emporte-pièce.

— Servir un jus clair en même temps.

Nota. — Cette dénomination est absolument défectueuse, aussi bien au point de vue du goût que de la logique ; mais elle est si généralement admise que nous devons la conserver.

Beefsteak à la Hambourgeoise. — Hacher la viande assez finement et ajouter au hachis : 1 demi-œuf cru ; une petite cuillerée d'oignon haché revenu au beurre ; sel, poivre et muscade.

Reformer le beefsteak dans son état naturel, le fariner légèrement et le sauter au beurre clarifié.

L'à-point de cuisson est atteint quand le sang perle à la surface

Dresser et disposer sur le beefsteak la valeur d'un demi-oignon haché, revenu au beurre.

Beefsteak à la Russe. — Préparer le beefsteak comme pour « Hambourgeoise », mais remplacer l'oignon d'accompagnement par 2 œufs cuits à la poêle et coupés à l'emporte-pièce.

Entourer d'un cordon du jus clair.

Beefsteak à la Tartare. — Préparer le beefsteak comme celui « à l'Américaine », mais sans jaune d'œuf dessus. — Servir à part une sauce Tartare.

BITOKES

Bitokes à la Russe. – Hacher finement 800 grammes de viande maigre de bœuf dégraissée et dénervée. Ajouter à ce hachis, en le travaillant au mortier, 300 grammes de beurre, 15 grammes de sel, une pincée de poivre et un soupçon de muscade.

Diviser la masse en 10 parties du poids moyen de 110 grammes; les façonner en ovales sur la table saupoudrée de farine.

Sauter les Bitokes au beurre clarifié et les dresser en couronne sur un plat rond.

Déglacer le sautoir avec 1 décilitre de crème; ajouter un demi-décilitre de sauce Demi-glace; passer cette sauce sur les Bitokes et garnir le milieu du plat avec 2 moyens oignons, ciselés et frits au beurre. — Servir en même temps une timbale de pommes de terre sautées.

CHATEAUBRIAND

Le Chateaubriand se prend en plein cœur du filet de bœuf, et se taille le double, parfois le triple du Filet ordinaire. Cependant, pour son traitement régulier par la grillade, il est bon de ne pas dépasser le poids moyen de 4 à 500 grammes.

Les opinions les plus fantaisistes ont été émises sur son accompagnement qui n'est, en réalité, et ne fut jamais, qu'un genre de sauce Colbert et des pommes de terre cuites au beurre.

Tombé dans le domaine de la pratique courante, il se sert aujourd'hui avec toutes les sauces et garnitures usuelles des Filets et des Tournedos.

FILETS DE DÉTAIL SAUTÉS OU GRILLÉS

Ces Filets se taillent ordinairement du poids de 200 grammes, et se traitent comme les Entrecôtes et les Tournedos.

Les garnitures et sauces d'accompagnement des uns et des autres leur convenant parfaitement, voir, pour leurs différents apprêts, *Entrecôtes* et *Tournedos*.

FILETS MIGNONS

Les filets mignons de bœuf sont généralement fournis par les queues de filets de bœuf, parées. On les façonne en forme de triangles plats.

C'est un excellent moyen d'utiliser les parties du filet trop minces pour y tailler des Tournedos.

Traitement des filets mignons : Après les avoir assaisonnés, les tremper dans du beurre fondu et les paner. — Appuyer légèrement la panure, quadriller la surface avec le dos du couteau, arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Accompagnements : 1° Toutes GARNITURES DE LÉGUMES. — 2° Sauces BÉARNAISE, CHORON, VALOIS, etc.

NOTA. — Tout accompagnement liquide doit être servi à part.

FILETS EN CHEVREUIL

Les filets en chevreuil sont les filets mignons ci-dessus, piqués d'une rosace de lardons sur le milieu, et mis en marinade pendant un temps qui est surtout déterminé par la température ambiante; temps qui est, de 2 jours en été, et de 4 jours en hiver.

Traitement : Les filets en chevreuil se sautent à l'huile fumante après avoir été égouttés et bien épongés. On les dresse généralement sur croûtons en cœurs, frits ; ou en turban, en les alternant de croûtons.

Accompagnements ordinaires : 1° SOUBISE BRUNE OU BLANCHE ; PURÉES DE MARRONS, DE LENTILLES, etc.

2° *Sauces :* CHEVREUIL A LA FRANÇAISE, POIVRADE, ROMAINE, CHASSEUR ou toute autre sauce relevée.

KEFTÉDÈS

Préparation d'origine allemande, qui dérive du « Beefsteak à la Hambourgeoise ». Ses éléments et son apprêt sont les mêmes : on supprime seulement l'accompagnement d'oignon.

Ce genre de mets qui relève tout aussi bien du « Bitoque à la Russe » et des préparations « à la Pojarski », se fait également, et selon les mêmes principes, avec de la volaille ou du gibier. — Le hachis fait avec l'un ou l'autre de ces deux éléments, peut très bien s'additionner de truffes ou de champignons. Seules, les sauces et garnitures peuvent différer.

TOURNEDOS ET MÉDAILLONS

Trop de discussions se sont élevées autour de l'origine du Tournedos et de son étymologie, sans parvenir à fixer l'une ni à déterminer l'autre, pour que nous reprenions le sujet auquel, d'ailleurs ne se prête pas le cadre de cet ouvrage. Nous établirons simplement qu'on le taille sur le Filet de bœuf, et du poids moyen de 100 grammes.

Traitement des Tournedos.

Les Tournedos et les Médaillons qui ne sont qu'une forme du tournedos, se font sauter ou griller.

Il est dans les habitudes de les dresser sur croûtons de pain frit, ou sur croquettes combinées avec l'un, ou avec les éléments de la garniture ; ou tout au moins avec des éléments s'y rapportant directement.

Nous avons exprimé notre opinion sur ces sortes d'accessoires, et nous n'y reviendrons pas. Pourtant, nous devons faire observer que, en toute occasion où les tournedos sont dressés sur croûtons, il est utile que ceux-ci soient nappés de glace de viande qui forme *isolant* entre la viande et le pain, et empêche celui-ci d'absorber le jus qui s'échappe de celle-là.

En toute occasion où les Tournedos sont sautés, la sauteuse doit être déglacée avec un jus ou un condiment liquide en rapport avec leur sauce d'accompagnement s'ils en comportent, comme : Vin rouge ou blanc, Madère, cuisson de champignons, essence de truffes, etc.

Dans le Chapitre des Garnitures, page 110, nous avons exposé une *Remarque très importante* sur les sauces applicables aux petites Entrées de viandes de Boucherie. Il nous semble inutile de la répéter, mais nous en résumons les points essentiels en disant que : 1° les sauces dérivées de l'Espagnole, ou la sauce Tomate doivent être exclusivement réservées pour les préparations comportant comme garnitures : quenelles, champignons, truffes, crêtes et rognons, telle la Financière ; ou quand la garniture ne comporte que l'un de ces éléments.

Et que : 2° d'une façon générale, la *Glace de viande beurrée* ou la *sauce Chateaubriand* sont à adopter pour les Tournedos garnis de légumes. — Ceci étant bien compris, nous n'indiquerons la sauce d'accompagnement des Tournedos que dans quelques cas particuliers.

Nota. — Pour les détails d'apprêts des Garnitures indiquées pour les Tournedos, on se reportera au besoin au *Chapitre des Garnitures*.

Tournedos à l'Algérienne. — Assaisonner les tournedos et les sauter au beurre clarifié.

Les dresser en couronne avec une petite croquette de patates moulée de forme ronde sur chacun ; les entourer de petites demi-tomates vidées, assaisonnées et étuvées à l'huile.

Tournedos à l'Alsacienne. — Griller les tournedos ; les dresser chacun sur une croûte de tartelette garnie de choucroute braisée, bien égouttée. Compléter par une rondelle de jambon maigre sur chaque tournedos.

Tournedos à l'Andalouse. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons. — Les entourer des poivrons farcis et des saucisses Chipolata grillées ; placer les rondelles d'aubergine garnies sur chaque tournedos.

Tournedos à l'Arlésienne. — Sauter les tournedos avec beurre et huile et les dresser sur croûtons.

Les entourer avec les rondelles d'aubergines frites et les tomates sautées alternées. Placer quelques anneaux d'oignon frit sur chaque tournedos.

Tournedos Baltimore. — Sauter les tournedos au beurre clarifié et les dresser sur des croûtes de tartelettes, garnies de maïs à la crème.

Sur chaque tournedos, placer une rondelle de tomate assaisonnée, sautée au beurre, et une tranche de piment vert un peu

plus petite, sautée également, sur chaque rondelle de tomate.
— Sauce Chateaubriand.

Tournedos Banquière. — Sauter les tournedos au beurre clarifié et les dresser sur croûtons.

Disposer sur chaque tournedos une couronne de lames de truffes, une petite mauviette farcie, pochée, et une quenelle.

— Sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Tournedos Béarnaise. — Griller les tournedos et les dresser sur de minces croûtons frits.

Les entourer avec de petites pommes Château disposées en bouquets ; border chaque tournedos d'un cordon de sauce Béarnaise, après les avoir légèrement nappés de glace de viande blonde.

— Ou : servir à part la sauce Béarnaise avec un filet de glace de viande dessus.

Tournedos Belle-Hélène. — Sauter les tournedos ; les dresser et placer sur chacun une petite croquette de pointes d'asperges façonnée en forme de palet. Compléter par une large lame de truffe sur chaque croquette.

Tournedos Benjamin. — Sauter les tournedos et les dresser sur de minces croûtons frits.

Les entourer de petites croquettes rondes, en appareil à pomme Dauphine truffé, disposées en bouquets, à raison de 3 croquettes par tournedos. Placer un petit champignon farci sur chaque tournedos.

— Sauce Demi-glace ajoutée au déglaçage fait au Madère, servie séparément.

Tournedos Bercy. — Griller les tournedos ; les napper légèrement de glace de viande blonde et les dresser. — Servir à part un Beurre Bercy à moitié fondu.

Tournedos Berny. — Les tournedos étant marinés à l'avance, bien les éponger et les sauter à l'huile fumante.

Les dresser sur croquettes de pommes de terre à la Berny, de forme ronde ; placer une large lame de truffe sur chaque tournedos.

— Sauce Poivrade légère.

Tournedos à la Bizontine. — Griller les tournedos et les dresser sur de minces croûtons frits.

Sur chaque tournedos, placer une petite croustade en pomme

Duchesse, garnie au moment de purée de choux-fleurs à la crème ; les entourer d'une bordure de laitues braisées, détaillées très minces.

— Jus de veau lié.

Tournedos à la Bordelaise. — Griller les tournedos ; les dresser directement sur le plat et placer une large lame de moelle pochée sur chacun, avec un point de persil haché au milieu.

— Servir à part une sauce Bordelaise.

Tournedos à la Bouquetière. — Griller les tournedos; les dresser en turban serré et les entourer d'une garniture bouquetière, disposée en petits bouquets bien détachés.

Tournedos à la Brabançonne. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une croûte de tartelette, garnie de petits choux de Bruxelles étuvés au beurre, nappés de sauce Mornay et glacés — Entourer avec les petites croquettes de pommes de terre façonnées en forme de palets.

Tournedos Bréhan. — Sauter les tournedos et les dresser avec un fonds d'artichaut garni de purée de fèves, sur chacun.

Entourer avec les bouquets de choux-fleurs et les pommes persillées.

Tournedos Bristol. — Sauter les tournedos et les dresser sur croquettes de rizot.

Entourer avec les flageolets, liés au beurre et disposés en bouquets, alternés avec les pommes de terre au beurre roulées dans la glace de viande.

Tournedos à la Bruxelloise. — Sauter les tournedos ; les placer sur croûtons frits et dresser en couronne.

Entourer avec les endives braisées et les pommes Château ; disposer les choux de Bruxelles au milieu.

Tournedos à la Castillane. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer une croûte de tartelette garnie de fondue de tomates sur chaque tournedos ; les entourer d'une bordure d'anneaux d'oignons frits, tenus bien croquants.

Tournedos Cendrillon. — Garnir de beaux fonds d'artichauts avec de la purée Soubise additionnée de truffe hachée, bien beurrée ; les glacer au moment.

Sauter les tournedos au beurre clarifié; les dresser, chacun sur un fond d'artichaut et les disposer en couronne sur un plat rond.

Tournedos aux Champignons. — Sauter les tournedos; les dresser en couronne avec une garniture de petits champignons cuits au milieu et une belle tête de champignon, cannelée ou tournée, sur chaque tournedos. Déglacer à la cuisson de champignons; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace et verser sur la garniture de champignons.

Tournedos Chasseur. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Déglacer au vin blanc; ajouter la quantité nécessaire de sauce Chasseur; laisser bouillir pendant quelques secondes et verser sur les tournedos.

Tournedos en Chevreuil. — Les tournedos ayant été marinés le temps voulu, les éponger, les sauter à l'huile fumante et les dresser sur croûtons.

Napper de sauce Chevreuil à la Française et servir une purée de marrons à part.

Tournedos Chevreuse. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons d'appareil à la semoule, additionné de champignons hachés et frits au moment.

Placer sur chaque tournedos une large lame de truffe glacée.

— Sauce Bordelaise au vin blanc, tenue un peu légère.

Tournedos Choisy. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Les entourer de toutes petites demi-laitues braisées et de pommes Château.

Tournedos Choron. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons.

Placer un fond d'artichaut garni de petits pois ou de pointes d'asperges, liés au beurre, sur chaque tournedos ; entourer de petites pommes de terre noisette.

— Sauce Béarnaise tomatée, dite sauce Choron.

Tournedos Clamart. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur un croûton en pommes de terre Macaire.

Entourer de croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française, additionnés de la laitue de cuisson finement émincée.

Tournedos Colbert. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une petite croquette de volaille de forme ronde.

Napper de beurre Colbert fondu ; placer un jaune d'œuf frit, ou

un tout petit œuf frit sur chaque tournedos, et une lame de truffe glacée sur le jaune, ou sur l'œuf frit.

Tournedos Coligny. — 1° Avec un appareil de patates préparé comme celui pour « pommes Duchesse » préparer autant de petites galettes qu'il y a de tournedos, et de mêmes dimensions que ceux-ci.

Dorer, et les faire colorer au four en temps voulu.

2° Émincer des brionnes en paysanne épaisse, à raison d'une brionne par 4 tournedos. Les blanchir, les étuver au beurre et leur ajouter la même quantité de sauce Provençale.

Sauter les tournedos au beurre; les dresser sur les galettes de patates et les couvrir avec la paysanne de brionnes.

Tournedos Cussy. — Sauter les tournedos ; les dresser sur des fonds d'artichauts garnis de purée de marrons beurrée et gratinée, ou, hors saison, garnir les fonds avec de la purée de champignons serrée.

Placer une lame de truffe sur chaque tournedos ; les entourer de gros rognons de coq roulés dans une sauce Italienne serrée.

— Sauce Madère claire.

Tournedos Dauphine. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une croquette de pomme de terre à la Dauphine.

— Sauce Madère claire.

Tournedos Dubarry. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits et les napper de glace de viande blonde.

Les entourer de petits pains de choux-fleurs, ou de boules de choux-fleurs nappés de sauce Mornay et gratinés.

— Jus de veau beurré.

Tournedos Duchesse. — Sauter les tournedos et les dresser sur de minces galettes en pomme Duchesse, colorées au four.

— Sauce Madère claire.

Tournedos à l'Estragon ou à la Chartres. — Sauter les tournedos; les dresser directement sur le plat et disposer sur chacun une palmette en feuilles d'estragon blanchies.

— Jus lié fortement aromatisé à l'estragon.

Tournedos Favorite. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons taillés à l'emporte-pièce cannelé et frits.

Disposer sur chaque tournedos une escalope de foie gras

ronde, assaisonnée, farinée et sautée au beurre ; une lame de truffe sur chaque escalope ; dresser un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre, de chaque côté des tournedos.

Si les tournedos sont dressés en couronne, disposer les pointes d'asperges au milieu, en bouquet

Servir à part une timbale de pommes de terre noisette cuites au beurre, roulées dans de la glace de viande fondue et légèrement saupoudrées de persil.

Tournedos à la Fermière. — Sauter les tournedos et les dresser, au dernier moment, sur une garniture à la Fermière additionnée du fonds de déglaçage réduit, beurré, et mise dans une cocotte bien chaude.

Tournedos à la Florentine. — Griller les tournedos. Les dresser sur croquettes de semoule en forme de palets et placer un subric d'épinards sur chaque tournedos. — Ce dressage peut d'ailleurs être transposé.

— Sauce Chateaubriand.

Tournedos à la Forestière. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits au beurre.

Les entourer de : bouquets de morilles sautées au beurre ; bouquets de pommes de terre taillées en gros dés et sautées de même, alternés de rectangles de lard de poitrine, blanchis, rissolés au beurre.

— Fonds de déglaçage légèrement beurré.

Tournedos Gabrielle. — Sauter les tournedos avec beurre et huile ; les dresser sur croquettes rondes et plates, faites avec un salpicon de blanc de volaille et de truffe, lié avec une quantité relative d'appareil à pomme Duchesse.

Disposer sur chaque tournedos une couronne de rondelles de moelle pochées et de lames de truffes, de dimensions à peu près égales, et alternées.

Napper de sauce Madère montée au beurre ; glacer et entourer les tournedos de petites demi-laitues farcies et braisées.

Tournedos Henri IV. — Griller les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Border chaque tournedos d'un cordon de sauce Béarnaise ; placer au milieu un petit fond d'artichaut garni de toutes petites pommes de terre noisette, cuites au beurre.

Nota. — Au lieu d'être disposée sur les tournedos, la sauce Béarnaise peu être servie à part.

Tournedos à l'Italienne. — Sauter les tournedos et les dresser sur Croquettes de macaroni en forme de palets.

Les entourer de quartiers d'artichauts préparés à l'Italienne.

— Sauce Italienne claire.

Tournedos Japonaise. — Sauter les tournedos et les dresser sur Croquettes de pommes de terre plates, en forme de palets.

Placer sur chaque tournedos une toute petite croustade cannelée, garnie de crosnes liés au Velouté.

— Jus de veau additionné du déglaçage réduit.

Tournedos Judic. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Disposer une couronne de lames de truffes sur chaque tournedos, avec un gros rognon de coq bien blanc, au milieu ; entourer de petites demi-laitues, braisées et bien parées.

Tournedos Lackmé. — Sauter les tournedos. — Les dresser chacun sur une croûte de tartelette garnie de purée de fèves à la crème ; placer un moyen champignon grillé sur chaque tournedos.

Tournedos Lesdiguières. — Choisir des oignons assez gros pour pouvoir y dresser les tournedos.

Les parer sur le dessus ; les blanchir presque jusqu'à cuisson complète ; puis, retirer l'intérieur, de façon à en former un genre de caisses.

Emplir ces caisses aux deux tiers avec des épinards à la crème ; compléter avec de la sauce Mornay et glacer à four vif, au dernier moment.

Griller les tournedos ; les dresser chacun sur un oignon garni d'épinards et glacé.

Tournedos Lili. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur un croûton en « pomme Anna », taillé à l'emporte-pièce rond uni.

Placer sur chaque tournedos un fond d'artichaut garni d'une rondelle de foie gras sautée au beurre, et une lame de truffe sur le foie gras.

— Sauce Périgueux, réduite et bien beurrée.

Tournedos Lorette. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les entourer de : toutes petites croquettes de volaille et de croûtes de tartelettes garnies de pointes d'asperges, liées au beurre, avec une lame de truffe sur chaque tartelette.

Tournedos à la Lyonnaise. — Griller les tournedos ; les compléter ensuite comme il est indiqué pour « l'Entrecôte à la Lyonnaise ».

Tournedos Lucullus. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Les entourer d'une garniture de : petites quenelles en farce de volaille, crêtes de coq, truffes en olives ; napper d'une sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Tournedos Madeleine. — Sauter les tournedos et les dresser directement sur le plat de service.

Placer un petit fond d'artichaut garni de Soubise serrée sur chaque tournedos ; les entourer avec de toutes petites timbales de purée de haricots blancs, ou inversement. On peut aussi entourer les tournedos avec fonds d'artichauts et timbales alternés.

— Glace de viande légère montée au beurre.

Tournedos Maréchale. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une large lame de truffe nappée à la glace de viande ; les entourer de petits bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Tournedos Marie-Louise, ou Marion-Delorme. — Sauter les tournedos ; les dresser sur de minces croûtons frits enrobés de glace de viande fondue.

Placer sur chaque tournedos un petit fond d'artichaut garni à la poche, et en dôme, de purée de champignons serrée additionnée d'un quart de purée Soubise très réduite.

Tournedos Marigny. — Sauter les tournedos et les dresser en turban.

Les entourer avec les croûtes de tartelettes, garnies : les unes de petits pois, les autres de haricots verts en losanges, liés au beurre.

Disposer les pommes de terre fondantes au milieu du turban.

Tournedos Marquise. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une croûte de tartelette cannelée, garnie comme il est indiqué (voir *Garniture Marquise*) ; entourer

de petits pains en « pomme Marquise », couchés à la poche, et légèrement colorés au four au moment.

Tournedos à la Marseillaise. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une belle olive entourée à la base d'un filet d'anchois ; entourer de tomates étuvées à la provençale et de pommes en Copeaux, alternées.

— Sauce Provençale.

Tournedos Mascotte. — Sauter les tournedos et les dresser dans une cocotte chaude avec : fonds d'artichauts coupés en quartiers, sautés au beurre à cru ; pommes de terre en olives, cuites au beurre et truffes tournées en olives.

Déglacer le sautoir au vin blanc; ajouter un peu de jus de veau; réduire ; passer dans la cocotte et tenir celle-ci à l'entrée du four pendant quelques minutes.

Tournedos Masséna. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer une large lame de moelle pochée sur chaque tournedos ; entourer avec de tout petits fonds d'artichauts garnis de sauce Béarnaise serrée.

— Sauce Périgueux légère.

Tournedos à la Matignon. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Déglacer la sauteuse au vin blanc; ajouter une quantité relative de glace de viande ; monter au beurre et mélanger dans ce fonds une fine paysanne composée de : carotte, céleri, champignons, truffes, bien étuvée au beurre à l'avance.

Couvrir les tournedos avec cette paysanne et les entourer d'une bordure de pommes pailles.

Tournedos Médicis. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les entourer avec : les croûtes de tartelettes garnies, les unes de carottes étuvées à la Vichy, les autres de petits pois liés au beurre ; les petites timbales de purée d'oseille (voir *Garniture Médicis*).

Tournedos Ménagère. — Réunir dans une cocotte en terre, et proportionnellement au nombre des tournedos à traiter :

Haricots beurre ou « princesse », cassés en menus morceaux ; carottes nouvelles finement émincées ; très petits oignons nou-

veaux, petits pois très frais : tous ces légumes en quantité à peu près égale.

Ajouter, sel, beurre et très peu d'eau. Ces légumes devant cuire surtout par la concentration de la vapeur dans l'intérieur de la cocotte, celle-ci doit être bien fermée.

Sauter les tournedos au beurre et les dresser dans la cocotte, sur les légumes ; mais, seulement à l'instant de servir.

Tournedos Mexicaine. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur un large champignon grillé, garni de fondue de tomates serrée. Entourer avec les poivrons, grillés ou frits, à raison d'un demi-poivron par tournedos.

— Jus tomaté très relevé.

Tournedos Mignon. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Sur chaque tournedos, placer une petite quenelle ronde, en farce de volaille, décorée d'une lame de truffe ; entourer avec de petits fonds d'artichauts étuvés, garnis de petits pois liés au beurre.

Tournedos Mikado. — Choisir de belles tomates de l'espèce dite « Mikado », un peu fermes et les partager en deux sur l'épaisseur. Les presser pour en sortir eau et graines ; assaisonner l'intérieur et les griller.

Sauter les tournedos au beurre ; les dresser en couronne, chacun sur une demi-tomate grillée. Garnir le milieu de crosnes sautés au beurre et entourer les tournedos d'un cordon de sauce Provençale.

Tournedos Mirabeau. — Griller les tournedos et les compléter comme il est indiqué à « l'entrecôte Mirabeau ».

Tournedos Mireille. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits au beurre et nappés de glace de viande fondue.

Les entourer de timbales préparées comme il est indiqué à la « garniture Mireille ».

— Sauce Tomate claire.

Tournedos Mirette. — Griller les tournedos ; les dresser en couronne avec une petite timbale de pommes Mirette sur chacun.

Déglacer le sautoir au vin blanc ; ajouter un peu de glace de viande ; monter ce fonds au beurre et le verser autour des tournedos.

Tournedos à la Moelle. — Griller les tournedos ; les dresser en couronne avec une large lame de moelle pochée sur chacun.

Entourer de sauce Bordelaise au vin rouge, montée au beurre ; ou servir cette sauce à part.

Tournedos Monaco. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Disposer sur chaque tournedos : une rondelle de jambon cru, sautée au beurre ; une mince escalope de cervelle, sautée à la meunière, et un petit champignon grillé sur la cervelle.

Entourer de sauce Demi-glace, additionnée d'une fine julienne de champignons et de truffes.

Tournedos Montgomery. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une crêpe aux épinards cuite dans un moule à tartelette.

Décorer chaque tournedos d'une rosace cannelée faite avec de la purée Soubise très serrée ; placer une lame de truffe au milieu de la rosace.

Tournedos Montmorency. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande.

Placer sur chacun un fond d'artichaut garni de macédoine de légumes liée au beurre, et entourer de petits bottillons de pointes d'asperges.

Tournedos Montmort. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons en brioche, frits, légèrement évidés, farcis de purée de foie gras additionnée de truffes en dés. Napper légèrement les tournedos avec de la glace de viande blonde ; placer une large et épaisse lame de truffe sur chacun.

Déglacer la sauteuse au Madère et jus de veau ; lier légèrement avec de la purée de foie gras ; ajouter un filet de glace de viande ; compléter avec un peu de beurre et verser ce coulis autour des tournedos.

Tournedos Montpensier. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une croûte de tartelette garnie de pointes d'asperges liées au beurre ; compléter par une belle lame de truffe sur chaque tartelette.

Tournedos aux Morilles. — Griller ou sauter les tournedos et les dresser en couronne sur le plat de service.

Disposer au milieu, en bouquet, les morilles sautées au beurre; saupoudrer légèrement de persil haché.

Tournedos à la Niçoise. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Sur le milieu de chaque tournedos, disposer un petit bouquet de tomates, sautées au beurre avec un peu d'ail écrasé et d'estragon haché.

— Entourer avec les haricots verts et les petites pommes château, dressés par bouquets alternés.

Tournedos Ninon. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une petite timbale de pomme Mirette, ou sur un croûton en « pommes Anna » taillé à l'emporte-pièce rond uni.

Placer sur chaque tournedos une toute petite bouchée garnie de pointes d'asperges, additionnées d'une julienne de truffes bien noires.

Déglacer au Madère; ajouter un peu de jus de veau; réduire; monter légèrement au beurre et verser autour des tournedos.

Tournedos à l'Orientale. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une croquette de patate en forme de palet; entourer avec les petites timbales de riz à la grecque et les demi-tomates étuvées.

— Sauce Tomate claire.

Tournedos Opéra. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtes de tartelettes garnies de foies de volaille sautés au Madère. — Entourer avec les croustades garnies de pointes d'asperges liées au beurre.

Tournedos Parisienne. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits et les ranger en couronne sur le plat.

Placer sur chaque tournedos un fond d'artichaut garni comme il est indiqué à la « garniture Parisienne »; disposer au milieu les pommes de terre à la Parisienne.

— Sauce Demi-glace claire.

Tournedos Parmentier. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Disposer au milieu, en bouquet, les pommes Parmentier; saupoudrer d'un peu de persil haché.

Tournedos à la Périgourdine. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Disposer une couronne de lames de truffes sur chaque tournedos.

— Sauce Périgueux.

Tournedos à la Persane. — Préparer : 1° autant de poivrons verts farcis au riz et braisés, et autant de demi-tomates grillées qu'il y a de tournedos;

2° Des tranches de bananes frites, à raison de 3 par tournedos.

Sauter les tournedos et les dresser en couronne sur les demi-tomates grillées ; les entourer avec les poivrons.

Disposer au milieu, en bouquet, les tranches de bananes frites.

— Sauce Chateaubriand, additionnée du fonds de braisage des poivrons, réduit.

Tournedos à la Péruvienne. — Griller les tournedos ; les dresser en turban, et les entourer d'oxalis farcis préparés à l'avance.

— Sauce Tomate claire.

Tournedos Petit Duc. — Sauter les tournedos ; les dresser sur des croûtes de tartelettes garnies de purée de volaille et placer une lame de truffe sur chaque tournedos.

Entourer de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Tournedos à la Piémontaise. — Sauter les tournedos et les dresser en turban.

Les entourer de tartelettes de rizot aux truffes blanches.

Tournedos à la Portugaise. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne sur le plat de service.

Placer une petite tomate farcie sur chaque tournedos et entourer avec les pommes Château.

— Sauce Portugaise.

Tournedos à la Provençale. — Sauter les tournedos avec moitié beurre et huile ; les dresser en couronne sur croûtons frits. Placer une demi-tomate à la provençale sur chaque tournedos et entourer avec les champignons farcis.

— Sauce Provençale.

Tournedos Rachel. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits taillés minces et enrobés de glace de viande fondue.

Placer sur chaque tournedos un petit fond d'artichaut garni d'une large lame de moelle pochée.

— Sauce Bordelaise.

Tournedos Régence. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les entourer avec les éléments de la garniture Régence *B*, proportionnés au nombre des tournedos.

Tournedos Rossini. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Placer sur chaque tournedos une escalope de foie gras sautée au beurre, et quelques belles lames de truffes sur l'escalope.

— Déglaçage au Madère et sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Tournedos Roumanille. — Tailler les tournedos un peu plus petits que de coutume ; les sauter à l'huile et les dresser chacun sur une demi-tomate grillée.

Napper de sauce Mornay additionnée d'un peu de purée de tomate et les glacer vivement.

En sortant les tournedos du four, placer sur chacun une grosse olive entourée d'un filet d'anchois ; les entourer de rondelles d'aubergines frites à l'huile et tenues bien croquantes. On dresse ces aubergines au milieu des tournedos si le nombre de ceux-ci permet de les disposer en couronne.

Tournedos Saint-Florentin. — Sauter les tournedos et les dresser en turban sur le plat de service.

Entourer de petites pommes à la Saint-Florentin ; garnir le milieu du turban de cèpes moyens, sautés à la Bordelaise.

— Sauce Bordelaise au vin blanc.

Tournedos Saint-Germain. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne sur croûtes de tartelettes garnies de purée de pois bien verte. Entourer de petites pommes de terre fondantes et garnir le milieu de petites carottes glacées.

— Sauce Béarnaise.

Tournedos Saint-Mandé. — Sauter les tournedos ; les dresser chacun sur un tampon en pomme Macaire fait dans le moule à tartelette ordinaire.

Entourer de bouquets de petits pois et de pointes d'asperges, liés au beurre.

Tournedos à la Sarde. — Sauter les tournedos et les dresser en turban. Ranger autour tomates et concombres farcis ; disposer au milieu les petites croquettes de riz au safran.

— Sauce Tomate claire.

Tournedos Soubise. — Griller les tournedos et les dresser sur croûtons. Former sur chacun une rosace de purée Soubise, ou servir cette purée à part.

Tournedos Staël. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne sur croquettes de volaille rondes.

Placer sur chaque tournedos un beau champignon renversé garni de purée de volaille ; disposer au milieu de la couronne un bouquet de petits pois très fins, liés au beurre.

Tournedos Tivoli. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Entourer de : champignons grillés, garnis de petites crêtes et de rognons de coq liés à la sauce Allemande ; petits bottillons de pointes d'asperges, placés debout.

Tournedos Tyrolienne. — Griller les tournedos et les compléter comme il est indiqué à « l'Entrecôte Tyrolienne ».

Tournedos Valençay. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne avec, sur chacun, une petite croquette de nouilles fraîches au jambon, moulée en forme de palet et frite au moment. — Entourer d'une petite garniture à la financière.

Tournedos Ventadour. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtes de tartelettes, garnies de purée de fonds d'artichauts.

Disposer une lame de moelle pochée et une lame de truffe sur chaque tournedos ; entourer de petites pommes de terre noisette. — Sauce Chateaubriand.

Tournedos au Vert-pré. — Griller les tournedos ; poser sur chacun un peu de Beurre à la maître-d'hôtel ramolli, et les entourer de bouquets de cresson et de pommes pailles.

Tournedos Victoria. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne sur de petites croquettes de volaille rondes et plates.

Placer sur chaque tournedos une demi-tomate assaisonnée et sautée au beurre.

Tournedos Villaret. — Griller les tournedos ; les dresser sur croûtes de tartelettes garnies de purée de flageolets très fine Placer sur chacun un moyen champignon grillé et renversé, dont la cavité sera remplie de sauce Chateaubriand.

Tournedos Villemer. — Griller les tournedos ; les dresser sur croûtons frits, légèrement évidés et garnis de purée Soubise, truffée.

Napper légèrement les tournedos de glace de viande blonde, et placer sur chacun une large lame de truffe.

— Déglacer au Madère et monter le déglaçage au beurre.

LANGUE DE BŒUF

La langue de Bœuf s'emploie fraîche ou salée; mais, lors même qu'elle doit être servie fraîche, elle gagne à être mise au sel quelques jours à l'avance.

Pour la faire à l'écarlate, elle est mise dans la saumure pendant un temps qui est déterminé par sa grosseur et l'état de la température. (Voir *Saumure, Chapitre des Sauces, Série des Marinades.*)

La langue salée se cuit simplement à l'eau ; celle qui est fraîche est traitée par le Braisage, selon le procédé ordinaire.

Langue de Bœuf à l'Alsacienne. — La langue à demi salée et braisée.

La dresser avec la garniture de choucroute à l'alsacienne ; servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé et lié à l'arrow-root.

Nota. — On peut servir en même temps, à part, une timbale de purée de pommes de terre.

Langue de Bœuf à la Bigarrade. — La langue à demi salée et braisée.

Comme accompagnement : une sauce Bigarrade préparée avec le fonds de braisage. (Voir *Petites Sauces brunes.*)

Langue de Bœuf à la Bourgeoise. — La langue fraîche, dégorgée et bien parée.

La mettre en braisage comme de coutume et, aux deux tiers de sa cuisson, ajouter la garniture comme il est indiqué à la « Pièce de bœuf à la mode » chaude.

Nota. — Pour cette préparation, la langue peut être blanchie et dépouillée avant le braisage.

Langue de Bœuf aux fèves fraîches. — La langue à demi salée et braisée.

Dresser ; envoyer en même temps une garniture de fèves fraîches blanchies et liées au beurre.

Comme accompagnement : Le fonds de braisage légèrement lié à la sauce Demi-glace.

Langue de Bœuf à la Flamande. — La langue à demi salée et braisée.

Dresser et entourer de la garniture à la Flamande.

Accompagnement : Le fonds de braisage dégraissé, passé et réduit.

Langue de Bœuf avec Garnitures diverses. — Les garnitures suivantes conviennent à la langue fraîche ou à demi salée, traitée par le braisage :

ÉPINARDS, ITALIENNE, JARDINIÈRE, MILANAISE, NIVERNAISE, NOUILLES FRAICHES, A LA SARDE, etc.

Purées de : CÉLERI, CONTI, DUBARRY, MARRONS, OSEILLE, POIS FRAIS ET SECS, POMMES DE TERRE.

Langue de Bœuf avec Sauces diverses. — Sauces : AUX CHAMPIGNONS, HACHÉE, MADÈRE, PIQUANTE, ROMAINE, SOUBISE BRUNE, TOMATE, etc.

Langue de Bœuf Saint-Flour. — La langue salée et cuite à l'eau. — La dépouiller ; la dresser et l'entourer d'une garniture de : Grosses nouilles fraîches liées au beurre et au Gruyère rapé ; croquettes de marrons.

— Servir à part un jus clair.

LANGUE DE BŒUF FROIDE

La langue de bœuf destinée à être préparée pour froid doit être tenue dans la saumure pendant 8 à 10 jours environ.

Au moment de l'employer, elle est mise à tremper à l'eau froide pendant quelques heures ; puis on la cuit simplement à l'eau pendant 2 heures et demie à 3 heures, selon sa grosseur.

Lorsque la langue est retirée de la cuisson, elle est dépouillée immédiatement et enveloppée de papier beurré pour refroidir. Ce, pour lui éviter tout contact d'air qui ferait noircir la surface.

Quand elle est bien froide, elle est parée et nappée d'une colle composée de 500 grammes de gélatine, dissoute dans 1 litre d'eau, colorée en écarlate foncé avec du carmin et du caramel.

NOTA. — La colle ci-dessus remplace avantageusement l'enveloppe de baudruche carminée.

MUSEAU DE BŒUF

Le Museau de bœuf peut recevoir les mêmes préparations culinaires que la Langue ; mais il ne s'emploie guère qu'en salade,

après avoir été cuit doucement, pendant 6 heures au moins, à l'eau légèrement salée et acidulée.

PALAIS DE BŒUF

Le Palais de bœuf qui était très usité dans l'ancienne cuisine est, pour ainsi dire, complètement négligé par la cuisine moderne, sauf en quelques endroits.

Traitement. — Après l'avoir fait dégorger assez longuement, le blanchir ; puis, l'égoutter, le rafraîchir et enlever la peau.

Le mettre en cuisson dans un Blanc très léger et le cuire doucement, pendant 4 heures au moins.

Attereaux de Palais de Bœuf. — Procéder comme il est indiqué pour les « Attereaux de ris de veau ».

Palais de Bœuf à la Dunoise. — Diviser le palais en rectangles ; les paner au beurre et les griller doucement.

— Servir à part une sauce Rémoulade relevée.

Croquettes et Cromesquis de Palais de Bœuf. — Pour les proportions et la préparation des appareils, voir « Croquettes » *Série des Hors-d'œuvre chauds*, et « Cromesquis divers » à l'article *Amourettes de bœuf.*

Palais de Bœuf au Gratin. — L'émincer en grosse julienne, et le disposer dans un turban fait de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau, ou dans une bordure en appareil à pomme Duchesse.

Couvrir de sauce Duxelles et traiter comme tout autre gratin.

Palais de Bœuf à l'Italienne. — Le détailler en rectangles ; le sauter au beurre et dresser en turban.

Verser au milieu une sauce Italienne additionnée de jambon cru coupé en dés et sauté au beurre.

Palais de Bœuf en Paupiettes. — Les préparer comme celles de bœuf. — Les mêmes formules leur étant applicables, voir *Paupiettes de bœuf.*

Palais de Bœuf sauce Poulette à la Paysanne. — L'émincer en julienne de grosseur moyenne et le chauffer à l'eau légèrement salée.

L'égoutter à fond ; le sauter dans une sauce à la Poulette et dresser en timbale, avec une bordure de quartiers d'œufs durs, chauds.

PALERON

Le Paleron est la partie charnue de l'épaule, ou palette. Il s'emploie comme pièce bouillie, comme élément auxiliaire de Daubes, ou il se traite comme la Pointe de Culotte.

POINTE DE CULOTTE OU CULOTTE

C'est la partie à préférer pour les pièces de Bouilli, et les Braisés particulièrement.

Quel que soit son emploi, le poids des morceaux doit être limité à 3 ou 4 kilos au plus, et leur détail doit se faire plutôt en longueur qu'en épaisseur pour la facilité de la cuisson. Toutes les garnitures applicables à l'aloyau conviennent aux pièces de bœuf braisées.

Les pièces bouillies s'accompagnent généralement de leurs légumes de cuisson, ou de purées quelconques, de légumes verts ou secs, farinages, etc.

PIÈCES DE BŒUF

Pièce de Bœuf à la Bourguignonne. — La piquer transversalement avec de gros lardons; la mariner au cognac 2 ou 3 heures à l'avance.

Après l'avoir épongée, la rissoler au beurre sur toutes ses faces; puis, mouiller à hauteur avec vin rouge, jus de veau et 2 décilitres de sauce Espagnole par litre de mouillement. — Ajouter bouquet garni, épluchures de champignons et cuire au four.

Aux deux tiers de la cuisson, changer la pièce de casserole, l'entourer d'une garniture « à la Bourguignonne » ; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson.

Pièce de Bœuf à la Cuiller à l'Ancienne. — Cette pièce de l'ancienne cuisine ne se fait plus, ou rarement, et nous ne la signalons qu'à titre de curiosité.

Prendre le morceau de bœuf de forme carrée ou ovale, de façon à pouvoir, après cuisson, le façonner en forme de caisse, sans faire trop de parures.

Ficeler; marquer en braisage; mouiller assez abondamment et cuire la pièce en la tenant un peu ferme.

La refroidir sous presse; puis, parer le tour et enlever la

viande de l'intérieur, en laissant une épaisseur d'un centimètre et demi dans le fond et sur les côtés.

Paner le tour à l'œuf et à la mie de pain mélangée de Parmesan râpé; asperger de beurre fondu; mettre au four assez chaud pour transformer en croûte bien colorée l'enveloppe d'œuf et de mie de pain.

D'autre part; émincer finement la viande retirée de l'intérieur, et y joindre : tranches de langue écarlate; escalopes de ris de veau braisé ou ris d'agneau; escalopes de filets de lapereau; champignons, etc.

Couvrir le tout de sauce Demi-glace, Italienne, Périgueux, ou autre en rapport; chauffer et verser cette garniture dans la caisse dressée sur le plat de service.

Pièce de Bœuf à l'Écarlate. — La pièce doit être mise dans la saumure pendant un temps déterminé par sa grosseur, et qui peut s'évaluer à 8 ou 10 jours pour une pièce du poids de 4 kilos.

On la cuit simplement à l'eau avec carottes, oignon piqué et bouquet garni.

Cette pièce peut s'accompagner de n'importe quelle garniture convenant aux pièces de bœuf bouillies.

Pièce de Bœuf à la Flamande. — Larder la pièce; la braiser selon le mode ordinaire et la glacer au dernier moment.

Dresser et entourer de la garniture à la Flamande.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé et réduit.

Pièce de Bœuf à la Mode, dite aussi à la Bourgeoise. — Autant que possible, pour la facilité du traitement, cette pièce ne doit pas dépasser 2 kilos 500 à 3 kilos ; poids nécessaire pour deux services.

Piquer la pièce avec 350 grammes de lardons, marinés au Cognac 20 minutes à l'avance, assaisonnés de poivre, d'un peu d'épices et saupoudrés, au dernier moment, de persil haché.

Frotter la pièce avec sel fin, poivre, un peu de muscade ; la mettre à mariner pendant 5 à 6 heures avec une demi-bouteille de vin rouge et 1 décilitre de Cognac.

Ensuite, la braiser selon la méthode ordinaire, en ajoutant la marinade au mouillement et en y joignant 3 petits pieds de veau ou 2 moyens, désossés, blanchis et ficelés.

Aux trois quarts de la cuisson, retirer la pièce dans une casserole plus petite et l'entourer avec : les pieds de veau détaillés en petits carrés ou en rectangles; 400 grammes de petits oignons

colorés au beurre; 600 grammes de carottes tournées en olives et cuites aux deux tiers. — Couvrir avec le fonds de braisage passé au chinois et dégraissé; compléter doucement la cuisson.

Dresser la pièce; l'entourer avec la garniture disposée en bouquets autour; saucer avec le fonds réduit en Demi-glace.

Pièce de Bœuf à la Mode, froide. — Il est rare que le Bœuf à la mode soit spécialement préparé pour froid; c'est généralement le reste d'une belle pièce qui est employé pour cela.

Parer le morceau; séparer la garniture de la sauce; chauffer légèrement celle-ci et y ajouter le tiers de son volume de gelée si sa quantité semble insuffisante.

Faire un décor au fond d'une terrine, moule, ou autre ustensile pouvant contenir la pièce, avec carottes et oignons de la garniture; poser la pièce dessus, entourer avec ce qui reste de cette garniture et ajouter la sauce en la passant.

Démouler au moment de servir et entourer de gelée hachée.

Pièce de Bœuf à la Noailles. — Larder la pièce et la mariner à l'avance avec vin rouge et Cognac.

Ensuite, l'éponger; la rissoler au beurre; mouiller avec la marinade, autant de jus de veau et laisser cuire doucement.

A moitié de la cuisson, ajouter : 1 kilo d'oignons émincés, sautés au beurre et 100 grammes de riz; compléter la cuisson.

Retirer la pièce; passer oignons et riz à l'étamine; puis, parer la pièce, la détailler en tranches régulières et la reformer sur le plat de service, en intercalant chaque tranche d'une cuillerée de la purée d'oignon.

Couvrir la pièce avec le reste de la purée; saupoudrer la surface de 2 cuillerées de mie de pain, frite au beurre; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Pièce de Bœuf à la Soubise. — Larder la pièce et la mariner au vin blanc. — La braiser ensuite sur fonds d'aromates avec le vin de la marinade et jus de veau; la glacer au dernier moment. — Servir à part : 1° une purée Soubise assez consistante; 2° le fonds de braisage réduit en Demi-glace.

PLAT-DE-COTE

Le plat-de-côte est le plus ordinairement usité pour la marmite. On peut aussi le mettre au sel pendant quelques jours et le traiter simplement à l'eau, avec addition d'aromates.

Les garnitures et sauces suivantes conviennent au Plat-de-côte bouilli :

Garnitures de : CHOUCROUTE — CHOUX BRAISÉS — CHOUX ROUGES — CHOUX DE BRUXELLES.

PURÉES DE LÉGUMES divers.

Sauces : PIQUANTE — CHASSEUR — HACHÉE — RAIFORT, et toutes sauces fortement relevées.

POITRINE DE BŒUF

Elle admet les mêmes traitement et accompagnement que le Plat-de-Côte. Salée et servie, soit chaude, soit froide, c'est une des meilleures préparations de la cuisine bourgeoise.

QUEUE DE BŒUF

Indépendamment de son emploi comme élément de base du *Potage Ox-Tail*, la queue de bœuf se prête aux préparations suivantes :

Queue de Bœuf à l'Auvergnate. — Tronçonner la queue et la braiser au vin blanc.

Dresser les tronçons dans une cocotte avec : rectangles de lard maigre bouilli ; gros marrons cuits au consommé et glacés ; petits oignons cuits au beurre, et le fonds dégraissé, passé et réduit.

Queue de Bœuf à la Cavour. — Disposer la queue, tronçonnée, sur un fonds d'aromates et de couennes de lard, blanchies ; faire suer au four pendant un quart d'heure. Mouiller d'un peu de fonds brun ; laisser tomber à glace ; puis, compléter le mouillement avec deux tiers de fonds brun et un tiers de vin blanc.

Cuire très doucement jusqu'à ce que les chairs se détachent bien des os, soit pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Retirer alors les tronçons dans un sautoir ; les couvrir avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et lié à l'arrow-root ; ajouter une quantité relative de petits champignons cuits et laisser mijoter doucement pendant un quart d'heure.

Dresser tronçons et garniture dans une bordure en purée de marrons, liée aux jaunes d'œufs et pochée au four.

NOTA. — Une variante de cette méthode consiste à dresser queue et garniture dans une cocotte, et à servir à part une purée de marrons.

Queue de Bœuf à la Charolaise. — Préparer la queue comme ci-dessus, dans la première partie.

Réunir les tronçons dans un sautoir avec : carottes et navets tournés en grosses olives et cuits au Consommé ; quenelles de fin hachis de porc, lié aux œufs, additionné de persil haché et pointe d'ail, pochées à l'avance. — Couvrir avec la cuisson des queues, passée, dégraissée, réduite, légèrement liée avec de la sauce Espagnole ; laisser mijoter pendant 20 minutes.

Dresser dans une bordure de pomme Duchesse disposée sur le plat de service et colorée au four, en plaçant les tronçons le long de la bordure, intérieurement, et la garniture au milieu.

Entourer la bordure de rectangles de lard de poitrine bien maigre, cuit à part.

Nota. — Pour le service de détail, la bordure peut être couchée à la poche sur le plat de service.

Queue de Bœuf Chipolata. — Traiter la cuisson des queues selon la formule « à la Cavour ».

Réunir les tronçons dans un sautoir avec une « garniture Chipolata » et une quantité relative de sauce Demi-glace, additionnée de la cuisson passée, dégraissée et réduite

Laisser mijoter le tout ensemble pendant 20 minutes et dresser en timbale.

Queue de Bœuf farcie. — Désosser la queue sans la percer ; assaisonner l'intérieur et la remplir de la farce suivante :

400 grammes de bœuf très maigre et 200 grammes de lard gras hachés ; 150 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée ; 2 œufs entiers, 100 grammes de pelures de truffes, 15 grammes de sel, une petite pincée de poivre et une pointe d'épices.

Recoudre la queue ; l'emballer comme une galantine et la cuire doucement pendant 3 heures, comme un bœuf bouilli.

Ensuite, après l'avoir déballée, la marquer sur fonds d'aromates ; mouiller avec la quantité nécessaire de sa cuisson et finir de la cuire en la braisant doucement.

Glacer finalement ; passer, réduire la cuisson et la lier à l'arrow-root.

— La queue de Bœuf farcie s'accompagne de toutes garnitures de légumes, purées et sauces, qui conviennent aux grosses pièces de Bœuf.

Queue de Bœuf grillée. — La cuire dans la marmite, après l'avoir détaillée en doubles tronçons.

Paner les tronçons au beurre fondu en observant que, si l'accompagnement doit être une sauce relevée, ils doivent être enduits de moutarde légèrement cayennée avant d'être panés. — Les griller doucement.

La queue de Bœuf grillée s'accompagne à volonté :

D'une Purée de légumes quelconque ; d'une Soubise tenue un peu serrée ; ou d'une sauce : Diable — Hachée — Piquante — Robert — Tomate, etc.

Queue de Bœuf en Hochepot. — Marquer les tronçons de queues en cuisson avec : 2 pieds de porc coupés chacun en 5 morceaux et une oreille entière. — Mouiller d'eau à couvert ; saler à raison de 10 grammes au litre d'eau ; faire partir et écumer comme une marmite ; cuire doucement ensuite pendant 2 heures.

Au bout de ce temps ajouter : 1 petit chou pommé, divisé en quartiers et blanchi ; 10 petits oignons ; 2 petites carottes et 2 petits navets tournés en grosses olives ; laisser cuire encore pendant 2 heures.

Dresser les tronçons en couronne sur un plat creux ; disposer la garniture de légumes au milieu ; entourer avec des saucisses chipolatas grillées et l'oreille de porc détaillée en lanières. — Servir à part une timbale de pommes de terre à l'Anglaise.

Queue de Bœuf à la Nohant. — Braiser les tronçons de queues comme il est indiqué à la formule « à la Cavour » ; les glacer finalement dans la cuisson réduite.

Dresser en couronne ; garnir le milieu d'une grosse macédoine de légumes liée au beurre ; entourer de ris d'agneau braisés et glacés, alternés de tranches de langue à l'écarlate détaillées en ronds ou en ovales.

ROGNON DE BŒUF

Le rognon de bœuf ne s'emploie que sauté. — Cependant, en Angleterre il sert à la préparation des *Steaks and Kidneys pies* et des *Puddings*, dont on trouvera les formules plus loin, aux « Préparations diverses du bœuf ».

Principe de traitement. — Dénerver le rognon, le dégraisser et le détailler en lames pas trop minces.

S'il semble provenir d'une bête vieille, il est prudent de le plonger à l'eau bouillante un instant, de l'égoutter et l'éponger

aussitôt. Le sauter au beurre, à feu vif, en le tenant vert-cuit ; puis le verser dans une passoire pour laisser égoutter le sang qui, portant une odeur alcaline, doit être jeté.

Déglacer le sautoir avec un élément en rapport avec la préparation, soit : vin rouge ou blanc, Madère, cuisson de champignons, etc. ; ajouter au déglaçage réduit 1 décilitre et demi de la sauce adoptée ; laisser bouillir pendant quelques instants et passer au chinois.

Sauter les rognons dans cette sauce avec la garniture que comporte la préparation ; compléter finalement, et toujours hors du feu, avec 50 à 60 grammes de beurre.

Nota. — Considérer comme un principe absolu que, aussitôt le rognon dans la sauce, l'ébullition ne doit plus se faire sentir, sinon il devient coriace.

Rognon de Bœuf Bercy. — Le rognon étant sauté et égoutté, chauffer dans la casserole 1 cuillerée d'échalotes hachées ; déglacer avec un verre de vin blanc, réduire de moitié et compléter, hors du feu, avec 3 cuillerées de glace de viande fondue, un filet de jus de citron, une pincée de persil haché et 50 grammes de beurre.

— Mélanger le rognon dans cette sauce et dresser en timbale.

Rognon de Bœuf aux Champignons. — Sauter le rognon ; l'égoutter et le mélanger dans une sauce aux Champignons additionnée du déglaçage réduit.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Rognon de Bœuf Chipolata. — Ajouter le rognon, sauté et égoutté, à une petite garniture Chipolata, liée à la sauce Demi-glace tomatée.

— Mélanger rognon et garniture et dresser en timbale.

Rognon de Bœuf au Madère. — Sauter le rognon ; l'égoutter et l'ajouter à une sauce Madère montée au beurre.

Rognon de Bœuf Marchand de vins. — Procéder comme pour le « Rognon Bercy » en remplaçant le vin blanc par du vin rouge.

Rognon de Bœuf au Vin blanc. — Sauter le rognon et l'égoutter.

Déglacer le sautoir avec du vin blanc; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace, le rognon, et beurrer hors du feu.

TÊTE D'ALOYAU

C'est l'extrémité de la culotte de bœuf, et elle se trouve détachée de celle-ci quand on détaille le bœuf de façon à laisser le filet tout entier après l'aloyau. On la braise comme la culotte, mais elle est surtout le véritable élément des Rumpsteaks.

En France, on sert généralement sous ce nom des morceaux épais de Contrefilet, ce qui est une erreur, car « Rumpsteak » veut dire « tranche de *Rump.* » Or, Rump est précisément la traduction anglaise de « Tête d'aloyau ». — Le rumpsteak peut être grillé ou sauté ; mais, dans un cas comme dans l'autre, il doit être *saisi.*

Toutes les formules des Entrecôtes, Biftecks et Filets lui sont applicables. En Angleterre, pays d'origine du Rumpsteak, on le sert surtout grillé ou étuvé.

Rumpsteak à l'anglaise grillé. — Lorsque le Rumpsteak est prêt, placer dessus un épais morceau de graisse, grillé; servir à part du raifort détaillé en copeaux.

Rumpsteak à l'anglaise sauté. — Le sauter au beurre et le dresser sur le plat avec des oignons émincés, sautés au beurre, ou des rondelles d'oignon frites.

Rumpsteak Grand'Mère, ou Chez-Soi. — Le rumpsteak étant bien coloré au beurre, l'entourer de pommes de terre tournées en grosses olives, de petits oignons glacés et de lardons; finir de cuire le tout ensemble.

Déglacer la casserole au moment avec une cuillerée de consommé ; dresser le rumpsteak avec la garniture autour; ajouter dessus une pincée de persil haché et un filet de jus de citron.

Nota. — Quelques praticiens bien avisés ont substitué à l'extravagante dénomination de « Chez Soi », celle de « Grand'mère », qui prête assurément moins à la raillerie et qui a, en plus, l'excuse de la logique.

Rumpsteak Mirabeau. — Se traite exactement comme « l'Entrecôte Mirabeau », en tenant compte, pour la cuisson, de la différence de poids.

TRIPES

Elles comprennent le Gras-Double et les Tripes proprement dites, bien que la partie qui fournit le premier, contribue à la composition des secondes.

Le gras-double est fourni par une seule partie de ces abats du bœuf, qui est la *panse*. On le trouve généralement tout cuit, mais au cas où l'on devrait le traiter, il y a simplement à le cuire à l'eau salée, pendant 5 heures, en maintenant celle-ci en légère ébullition.

GRAS-DOUBLE

Gras-double en Blanquette à la Provençale. — Faire revenir 2 gros oignons émincés avec 100 grammes de lard râpé. — Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine ; cuire celle-ci un instant et mouiller de trois quarts de litre de bouillon.

Ajouter 1 kilogramme de gras-double cuit, coupé en carrés de 5 centimètres de côté ; une pincée de sel, un peu de poivre, un bouquet garni ; cuire doucement, à couvert, pendant 1 heure.

Lier au moment avec 4 jaunes d'œufs ; finir avec 1 gramme de basilic pilé avec 25 grammes de lard gras, le jus d'un demi-citron, une pincée de persil haché et dresser en timbale.

Gras-double à la Bourgeoise. — Faire revenir dans 80 grammes de beurre, 1 oignon émincé et 2 petites carottes détaillées en grosses rondelles. — Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine ; cuire celle-ci comme pour un roux brun ; mouiller d'un litre de bouillon et faire prendre l'ébullition en remuant.

Ajouter 1 kilogramme de gras-double coupé en carrés de 3 centimètres de côté ; une pincée de sel, un peu de poivre, un bouquet garni ; cuire doucement pendant une bonne heure.

— Dix minutes avant de servir, compléter avec une pointe d'ail broyé et 100 grammes de queues de champignons crus, émincées et sautées au beurre.

— Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Gras-double frit. — Détailler le gras-double en rectangles ; assaisonner de sel et de poivre, les tremper dans du beurre fondu, saupoudrer de persil haché et paner à l'anglaise.

Le frire à l'huile fumante pour l'avoir doré et croustillant.

Dresser sur serviette ; servir en même temps l'une des sauces suivantes :

Diable — Hachée — Piquante — Rémoulade — Tartare — Tomate, etc.

Gras-double frit à la Bourguignonne. — Préparer le gras-double comme ci-dessus, et le frire *à l'huile de noix*.

Étaler sur un plat les rectangles frits ; les arroser de 100 grammes de Beurre d'escargots additionné d'une goutte d'absinthe. — Servir très chaud.

Gras-double frit à la Troyenne. — Enduire de moutarde les rectangles de gras-double ; les paner à l'anglaise et les frire à l'huile.

— Servir à part une sauce Vinaigrette ou une sauce Gribiche.

Gras-double à la Lyonnaise. — Émincer le gras-double en grosse julienne et le sauter au saindoux, fumant.

Assaisonner de sel et de poivre ; ajouter 2 gros oignons émincés, sautés et cuits au beurre, par kilo de gras-double. — Bien mélanger les deux éléments en les sautant jusqu'à complet rissolage.

Dresser en timbale ; arroser d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante et saupoudrer légèrement de persil haché.

Gras-double à la Poulette. — Détailler en julienne du gras-double très cuit et l'ajouter dans une sauce Poulette.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

TRIPES A LA MODE DE CAEN

Dans cette préparation, une erreur communément répandue est de substituer les pieds de veau aux pieds de bœuf. Il en résulte que le fonds, se trouvant moins chargé en gélatine, est moins bien lié, d'abord ; et, ensuite, les pieds de veau étant plus tendres que les tripes se trouvent réduits en bouillie avant que celles-ci soient au point. Cette prétendue amélioration de la recette normande va donc à l'encontre du but qu'elle se propose.

Une autre erreur à signaler, est celle qui consiste à servir les Tripes en ustensiles d'argent, ce qui est aussi illogique que de dresser un chaud-froid sur un plat en terre ordinaire.

En raison de leur caractère simple, les Tripes doivent être servies en terrines de grès ou de faïence, qui conservent mieux la chaleur et l'attention doit se porter, non pas sur l'élégance de la présentation, mais sur le meilleur moyen pratique pour qu'elles soient dégustées brûlantes.

Préparation des Tripes.

Éléments : La Tripe complète comprend : les *Pieds* et la totalité du mésentère qui se subdivise en : *Panse, Bonnette* ou *Feuillet, Caillette* ou *Millet* et *Franchemule.*

Ces diverses parties sont d'abord soumises à un long trempage à l'eau froide et à un blanchissage léger, pour le complément d'épuration et la facilité de leur détail.

Elles sont ensuite divisées en morceaux carrés de 5 centimètres de côté.

L'assaisonnement et la condimentation d'une Tripe entière demandent : 2 kilos d'oignons piqués de 4 clous de girofle — 1 kilo 500 de carottes — 8 grammes de sel et 2 grammes de poivre au kilo pesant — 1 bouquet composé de : 1 kilo de poireaux, 150 grammes de queues de persil, 3 grammes de thym et 1 gramme de laurier — 2 litres de cidre qui ne noircisse pas ; sinon, mieux vaudrait mouiller à l'eau, et 3 décilitres de cognac ou de *calvados*.

Les proportions de mouillage peuvent varier, selon la forme de l'ustensile que l'on emploie ; mais, dans tous les cas, les tripes doivent être mouillées à hauteur.

Traitement et cuisson des Tripes. — Prendre une casserole ou une braisière où la tripe puisse tenir juste ; déposer dans le fond carottes, oignons, assaisonnement et les 4 pieds, désossés et tronçonnés en morceaux moyens. Ajouter les tripes, en plaçant le bouquet au milieu ; ranger sur celles-ci les os des pieds, éclatés en deux sur la longueur, des plaques de graisse de bœuf épaisses de 3 centimètres et bien dégorgées, puis le mouillement.

Couvrir l'ustensile avec une épaisse couche de pâte assez ferme (farine détrempée à l'eau chaude) et mettre au four.

Quand cette pâte est bien cuite, soit au bout de 2 heures environ, l'ustensile est fermé avec son couvercle. — Temps de cuisson à four moyen : 10 heures.

En défournant, on retire le couvercle de pâte, ainsi que les os, graisse, carottes, oignons et bouquet. Les tripes sont alors rangées en terrines, et le jus, dégraissé à nouveau, est passé dessus.

La double enveloppe de graisse et de pâte n'a pour but que d'empêcher une évaporation trop rapide, qui est toujours à craindre si la cuisson est traitée dans un four de chaleur variable, et de conserver la blancheur des tripes. Elle est parfaitement inutile quand on dispose d'un four dont la chaleur est régulièrement décroissante, et des terrines spéciales de forme sphérique aplatie, qui n'ont qu'une petite ouverture.

Nota. — Les tripes doivent être cuites en terrines spéciales et dans un four de boulanger ou de pâtissier. Nous n'avons indiqué la cuisson *en casserole* que pour le cas où l'on ne pourrait disposer de terrines spéciales pour l'apprêt, et de four pour la cuisson.

PRÉPARATIONS DIVERSES DU BŒUF

BEEFSTEAKS-PIES ET PUDDINGS DE BŒUF A L'ANGLAISE

Il n'est rien d'aussi simple à faire que ces articles anglais ; mais rien d'aussi difficile à bien réussir pour qui n'en a pas l'habitude, car ce sont des mets qui ne peuvent se retoucher et qui doivent être au point du premier coup, comme assaisonnement, mouillement et cuisson.

Beefsteaks-Pie (*Pâté de Biftecks*). — Détailler en escalopes d'un centimètre d'épaisseur 1 kilo 500 de viande maigre de bœuf.

Assaisonner de 10 grammes de sel, 1 gramme de poivre et un peu de muscade ; ajouter une cuillerée d'oignon et une pincée de persil, hachés.

Tapisser le tour d'un plat anglais à tarte avec ces escalopes ; disposer au milieu 400 grammes de pommes de terre tournées en olives ; rabattre dessus les bords des escalopes et mouiller d'eau juste à couvert.

Autour des bords du plat légèrement mouillés, coller une bande de pâte à foncer, pour faciliter la soudure du couvercle ; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer ou de feuilletage ; souder ; décorer avec des détails de même pâte ; dorer et rayer.

Temps de cuisson à four de chaleur moyenne : 1 heure trois quarts à 2 heures si les escalopes sont prises sur le filet ; 2 heures et demie si la viande provient d'une autre partie du bœuf.

Beefsteak and Kidney-pie (*Pâté de Biftecks et de rognons*). — Procéder comme pour le « Beefsteak-pie », en remplaçant les pommes de terre par le même poids de rognon de bœuf, ou de rognons de veau ou de mouton, émincés comme pour sauter.

— Le temps de cuisson est le même.

Beefsteak Pudding (*Pudding de Biftecks*). — *Pâte pour le Pudding*. — Détremper 1 kilogramme de farine avec 600 grammes

de graisse de rognon de bœuf hachée, une forte pincée de sel fin et environ 2 décilitres d'eau.

— Tenir cette pâte très ferme.

Préparation du Pudding. — Avec cette pâte dont une petite partie sera réservée pour fermer le Pudding, foncer un moule à fond rond, beurré, ou un bol à pudding anglais.

Ce bol spécial est sans pied, et il a un rebord saillant qui permet d'attacher facilement la serviette.

Détailler en escalopes 1 kilo 500 de bœuf, comme pour le Beefsteak-pie et assaisonner de même. Remplir moule ou bol foncé avec ces escalopes, en les disposant par couches; mouiller à couvert avec de l'eau; recouvrir avec la pâte réservée, abaissée, et soudée sur les bords de l'ustensile.

Poser sur le Pudding le milieu d'une serviette beurrée; retourner l'ustensile pour attacher celle-ci derrière le bord saillant du bol, et la nouer également dessus.

Mettre le Pudding à l'eau bouillante, ou à l'autoclave à 100 degrés.

Temps de cuisson : 3 heures si les escalopes sont prises sur le filet; 4 heures si elles proviennent d'une autre partie du bœuf.

— Au moment de servir, déballer le Pudding et dresser le bol sur serviette.

Beefsteak and Kidney Pudding (*Pudding de Biftecks et de rognons*). — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la moitié du bœuf par des rognons détaillés en grosses escalopes.

Beefsteak and Oysters Pudding (*Pudding de Biftecks et d'Huîtres*). — Procéder comme pour le « Pudding de Biftecks », en diminuant le poids de la viande de bœuf de 500 grammes, et en la remplaçant par 40 huîtres crues.

CARBONADES A LA FLAMANDE

Détailler en escalopes minces et courtes 1 kilo 200 de viande maigre de bœuf (hampe ou paleron).

Assaisonner de sel et de poivre, et faire colorer vivement ces escalopes avec de la graisse de marmite, clarifiée.

En même temps, faire colorer au beurre 5 gros oignons émincés.

Ranger dans une casserole escalopes et oignons, par couches alternées, et en mettant un bouquet garni dans le milieu.

Déglacer la sauteuse des escalopes avec 1 bouteille de bière

(Lambic vieux, de préférence); ajouter la même quantité de fonds brun, faire la liaison avec 100 grammes de roux brun, compléter avec 50 grammes de cassonade ou de sucre en poudre; passer cette sauce sur les Carbonades.

Couvrir et cuire doucement au four pendant 2 heures et demie à 3 heures.

NOTA. — Les Carbonades se servent telles, c'est-à-dire avec l'oignon dedans; mais celui-ci peut être passé à l'étamine, selon le goût des convives.

CHOESELS A LA BRUXELLOISE

Faire revenir 150 grammes d'oignon ciselé avec 150 grammes de graisse de rôti purifiée ; ajouter 1 queue de bœuf tronçonnée et 2 ris de génisse ; laisser revenir tout doucement pendant environ trois quarts d'heure.

A ce moment, retirer l'oignon et le mettre de côté ; adjoindre au ragoût 1 kilo de poitrine de veau détaillée en morceaux, laisser revenir encore pendant une demi-heure, puis ajouter un rognon de bœuf dénervé coupé en gros morceaux. Lorsque celui-ci est bien raide, mouiller de 3 décilitres de Lambic, assaisonner de 12 grammes de sel et d'une pointe de Cayenne, et remettre les oignons ainsi qu'un bouquet garni.

— Laisser cuire doucement pendant une demi-heure ; ajouter alors les Choesels et un ris de veau, paré et escalopé. Compléter le mouillement avec 1 bouteille de Lambic, 5 décilitres de cuisson de champignons, et continuer la cuisson pendant 1 heure et demie.

— Un quart d'heure avant de servir, ajouter encore : 6 pieds de mouton cuits et coupés en deux, 10 Fricadelles du poids de 60 grammes l'une (Voir plus loin *Fricadelles*), et 500 grammes de champignons cuits.

— Au moment de servir, lier légèrement le fonds à la fécule et mettre au point avec un verre de Madère.

DAUBE

Procédé type : Détailler en escalopes épaisses 1 kilo 500 de culotte de bœuf ou de paleron maigre ; piquer transversalement chaque escalope avec un lardon roulé dans du persil haché, mélangé d'une pointe d'ail broyé.

Assaisonner de 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre ; sau-

poudrer d'échalotes hachées; mariner pendant 2 heures avec 1 bouteille de vin rouge et un bouquet garni.

Eponger ensuite les escalopes et les faire colorer des deux côtés, à la poêle, avec de bonne graisse.

Les ranger dans une casserole ou daubière en terre, de dimensions justement proportionnées et foncée de bardes de lard; ajouter marinade et bouquet garni; couvrir l'ustensile et le luter au repère en laissant une toute petite ouverture pour l'échappement de la vapeur.

Cuire doucement au four pendant 4 heures. — Servir tel quel, après avoir retiré le bouquet garni.

Daube à la Provençale. — Détailler en gros carrés 1 kilo 500 de Tranche, Paleron et Gîte à la noix; les traverser d'un lardon comme ci-dessus et les mariner avec 1 bouteille de vin blanc, 1 décilitre de Cognac et 2 cuillerées d'huile.

Prendre un ustensile en terre de contenance justement proportionnée, pour contenir les éléments de la daube. Disposer dedans les morceaux marinés; par couches alternées de : couennes de lard blanchies, détaillées en petits carrés; lard de poitrine en dés, blanchi; carottes coupées en minces rondelles; champignons crus et oignons hachés; tomates concassées; ail broyé; fragments de thym et de laurier; olives noires dénoyautées.

Au centre des couches de viande et de condiments : ajouter 2 bouquets de persil contenant chacun un fragment d'écorce d'orange sèche. — Ajouter la marinade; compléter avec 3 décilitres de jus de veau; couvrir et luter l'ustensile.

— *Temps de cuisson au four de chaleur moyenne :* 6 à 7 heures.

Au moment de servir, dégraisser le jus et retirer les bouquets.

ÉMINCÉS

Les Emincés se font de préférence avec les viandes rôties et braisées de desserte, comme : Aloyau, Contrefilet, Filet.

Principe de traitement : Détailler les viandes en tranches excessivement minces; les ranger sur le plat de service et les couvrir avec la sauce ou la garniture bouillante qui leur est destinée.

Dans aucun cas, les émincés provenant de viandes rôties, ne doivent subir d'ébullition, celle-ci ayant pour effet immédiat de durcir la viande et de la rendre coriace.

Ces genres d'émincés peuvent, à la rigueur, être réchauffés

dans la sauce ou la garniture, mais à la condition absolue que celle-ci ne bouille pas.

— Il est d'usage, pour tout Emincé dont la sauce d'accompagnement est à réduction de vinaigre, de border le plat avec des détails de cornichons.

Emincé à l'Ecarlate. — Dresser les tranches en couronne, ou à plat, sans trop les entasser, en les intercalant de tranches de langue à l'écarlate détaillées très minces. — Couvrir d'une sauce Demi-glace additionnée de langue hachée, et bouillante.

Emincé à la Clermont. — Sauter et cuire au beurre des oignons finement émincés; les lier avec la juste quantité nécessaire de sauce Demi-glace et les disposer en dôme sur un plat beurré. Saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Dresser autour, en couronne, les tranches de viande chauffées sans bouillir dans une sauce Duxelles claire; les couvrir avec cette sauce sans toucher le gratin d'oignons.

Emincé à la Marianne. — Assaisonner la pulpe de pommes de terre Hollande cuites au four, l'additionner de ciboulette hachée et la sauter au beurre, à la poêle, jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.

La disposer en dôme sur le plat de service; l'entourer avec l'émincé chauffé dans une sauce aux Fines Herbes à la paysanne.

Emincés avec Sauces diverses. — Les sauces suivantes conviennent pour les Emincés de viandes dont il est question ici:

Sauces : BORDELAISE — DUXELLES — HACHÉE — CHAMPIGNONS — ITALIENNE — FINES HERBES — PIQUANTE — POIVRADE — TOMATE, etc.

ESTOUFFADE

1° Détailler en morceaux carrés du poids moyen de 100 grammes: 600 grammes de Paleron; autant de chair de côtes couvertes entrelardée.

Faire revenir au beurre 250 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi; l'égoutter. Dans la même graisse, mettre à revenir les morceaux de bœuf et 3 oignons moyens, partagés en quartiers.

Ajouter 1 gousse d'ail broyée, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre et saupoudrer de 2 moyennes cuillerées de farine. Faire roussir celle-ci en remuant; puis, mouiller d'une bouteille de vin

rouge et d'un litre de fonds brun ; faire partir en ébullition, ajouter un bouquet garni ; couvrir et cuire au four pendant 2 heures et demie à 3 heures.

2° Renverser le tout sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Recueillir morceaux de bœuf et lardons dans un sautoir ; leur adjoindre 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre.

— Laisser reposer la sauce pendant un quart d'heure pour que la graisse remonte à la surface ; la dégraisser et la mettre au point de consistance, soit en la réduisant si elle est trop claire, soit en la relâchant avec un peu de fonds si elle est trop épaisse.

La passer sur l'Estouffade et laisser mijoter encore pendant un bon quart d'heure avant de servir.

Estouffade à la Provençale. — Procéder exactement comme ci-dessus, sauf les modifications suivantes :

1° Ajouter 500 grammes de tomates dans l'Estouffade ;

2° Remplacer le vin rouge par du vin blanc ;

2° Augmenter la garniture finale de 250 grammes d'olives dénoyautées.

FRICADELLES

Fricadelles avec viande crue. – Hacher 800 grammes de viande maigre de bœuf, dénervée et dégraissée, avec : 500 grammes de beurre ; 350 grammes de mie de pain trempée et bien pressée ; 4 œufs entiers ; 25 grammes de sel, une petite pincée de poivre et un peu de muscade. Ajouter 125 grammes d'oignons hachés, passés au beurre, et bien mélanger le tout.

Diviser la composition en parties du poids de 100 grammes ; les façonner en forme de palets, sur la table saupoudrée de farine.

Faire bien colorer des deux côtés, au beurre ou à la graisse et finir de cuire au four.

— Les Fricadelles s'accompagnent d'une purée de légumes quelconque ; ou d'une sauce relevée comme sauce Piquante ou sauce Robert.

Fricadelles avec viande cuite. — Hacher 1 kilo de chair cuite de bœuf et lui mélanger : 400 grammes de purée de pommes de terre au naturel ; 2 gros oignons hachés et passés au beurre ;

1 forte cuillerée de persil haché; 2 œufs entiers et assaisonnement.

Façonner les Fricadelles de mêmes poids et forme que celles ci-dessus; les faire bien colorer à la graisse ou au beurre et les compléter au four.

Ces Fricadelles s'accompagnent des purées et sauces qui conviennent à celles faites avec de la viande crue.

GOULASH ET SAUTÉS DE BŒUF

Le principe hongrois de l'apprêt du Goulash est aussi vague que celui de notre Navarin français, dont il est l'équivalent dans la cuisine hongroise et, en le mettant en rapport avec les exigences des services de restaurant, on a encore augmenté la confusion des procédés. Nous en donnons ci-dessous deux formules.

L'une nous a été démontrée par madame Katinka, la célèbre artiste hongroise; l'autre est celle qui est pratiquée usuellement dans les restaurants.

La valeur de ce mets dépend essentiellement du Paprika que l'on emploie pour son apprêt, et il est à remarquer que sur dix marques de ce condiment spécial, neuf sont mauvaises, ou du moins de qualité médiocre.

Il y a donc lieu de prendre en considération ce détail important : le bon Paprika est doux, très parfumé et fortement coloré.

Goulash à la Hongroise. (*Recette locale*). — Détailler, en morceaux carrés d'environ 100 grammes, 1 kilo 200 de chair de côtes découvertes ou de paleron.

Faire revenir ces morceaux à feu modéré et jusqu'à ce que les oignons aient pris une teinte blonde, avec 125 grammes de saindoux, et 200 grammes d'oignons coupés en gros dés.

Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une-demi cuillerée à café de Paprika.

Quand les morceaux sont bien revenus ajouter 500 grammes de tomates pelées, coupées en quartiers, et 1 décilitre d'eau.

Couvrir et cuire au four pendant 1 heure et demie.

Au bout de ce temps, compléter avec 2 décilitres d'eau et 600 grammes de pommes de terre coupées en quartiers; continuer la cuisson au four en arrosant de temps en temps le dessus

du Goulash ; laisser cuire jusqu'à réduction complète du mouillement.

— Dresser en timbale quand il est à ce point.

Goulash des Restaurants. — Détailler en très gros dés 1 kilo 200 de chair de côtes découvertes ou de paleron ; faire revenir avec 125 grammes de saindoux et 2 gros oignons, hachés grossièrement.

Assaisonner de 10 grammes de sel et d'une demi-cuillerée à café de Paprika ; ajouter un bouquet garni et une pointe d'ail broyé.

Quand viande et oignons sont revenus à point, saupoudrer de 2 petites cuillerées de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller d'un litre et demi de fonds brun et ajouter 2 décilitres de purée de tomate, crue autant qu'il est possible.

Cuire au four pendant 2 heures et demie environ. — Dresser en timbale et servir à part des pommes de terre nature.

Sauté de Bœuf à la Tolstoï. — Détailler en morceaux du poids moyen de 50 grammes 1 kilo 200 de tête et queue de filet.

Faire revenir vivement au beurre ; assaisonner de 12 grammes de sel et d'une pointe de Paprika ; ajouter 5 tomates concassées ; 1 décilitre et demi de purée de tomate ; 100 grammes d'oignons hachés ; 2 décilitres de fonds blanc et 8 agoursis moyens, coupés en losanges.

Cuire au four pendant environ trois quarts d'heure et dresser en timbale.

Servir en même temps des pommes de terre tournées en boules et cuites à l'anglaise.

HACHIS

Culinairement, on ne doit pas comprendre le mot « hachis » dans son sens littéral, c'est-à-dire sous celui de viande hachée finement. Ici, le hachis est représenté plutôt par un fin salpicon.

Les Hachis suivent le principe de traitement des Emincés, et pour les mêmes raisons. La viande qui les compose ne doit donc, dans aucun cas, bouillir dans la sauce lorsque le hachis est préparé avec une viande rôtie.

Leur liaison se fait ordinairement avec de la sauce Demi-glace bouillante, dans les proportions de 2 décilitres et demi par kilo de viande convertie en hachis.

Hachis à l'Américaine. — Sauter au beurre la même quantité de pommes de terre, détaillées en très petits dés, qu'il y a de hachis.

Ajouter au hachis la moitié des pommes de terre; le lier avec de la purée de tomate et du jus de veau réduits, et le chauffer sans laisser bouillir.

Dresser en timbale; semer dessus le reste des dés de pommes de terre bien rissolés et saupoudrer légèrement de persil concassé.

Hachis en bordure au Gratin. — Préparer le hachis avec une viande de desserte rôtie ou braisée; le lier à la sauce Demi-glace comme il est dit ci-dessus. — Le dresser dans une bordure en appareil à pomme duchesse, moulée sur le plat de service et dorée; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et mettre à four de chaleur assez vive pour que le gratin de la surface et la coloration du tour de la bordure se fassent en même temps.

Hachis en Coquilles au Gratin. — Disposer le hachis dans des coquilles bordées d'un cordon d'appareil à pomme duchesse, couché à la poche munie d'une grosse douille cannelée; lisser la surface en dôme, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Nota. — Pour ces coquilles, le gratin peut être obtenu en saupoudrant directement le hachis de chapelure, mais il est recommandable de le napper d'abord très légèrement de sauce Duxelles serrée.

Hachis à la Fermière. — Préparer sur le plat de service un turban serré, fait avec de larges rondelles de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau salée. — Disposer le hachis au milieu du turban; le lisser en dôme; puis, compléter et gratiner comme le « hachis en bordure ».

En le sortant du four, l'entourer de tout petits œufs frits.

Hachis à la Grand'Mère. — Lier le hachis avec le tiers de son volume de purée de pommes de terre légère, qui remplace ici la sauce Demi-glace. — Le verser dans un plat en terre, beurré; égaliser la surface et étaler dessus une mince couche de la même purée qui a servi pour la liaison.

Saupoudrer abondamment de fromage râpé mélangé de chapelure; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

En sortant le plat du four, disposer sur le hachis une bordure de petits quartiers ou de rondelles d'œufs durs fraîchement cuits.

Hachis Parmentier. — Cuire au four de belles pommes de terre Hollande; lever un morceau d écorce sur le dessus et retirer la pulpe. Ecraser cette pulpe avec une fourchette et la sauter au beurre comme une pomme Macaire.

Mélanger à cette pulpe sautée : le même poids de viande coupée en tout petits dés; 3 cuillerées d'oignon haché, cuit au beurre; une pincée de persil haché et un filet de vinaigre.

Emplir les écorces de pommes avec cette préparation; puis l'arroser à plusieurs reprises de sauce Lyonnaise passée à l'étamine, et en mettre autant que le hachis en pourra absorber.

Rapporter sur l'ouverture le morceau d'écorce enlevé; ranger les pommes garnies sur une plaque et les passer au four pendant dix minutes.

— Dresser les pommes sur serviette en les sortant du four.

Hachis à la Portugaise. — Lier le hachis avec la quantité nécessaire de fondue de tomates préparée à l'avance.

Le chauffer sans laisser bouillir; dresser en timbale et entourer de toutes petites tomates farcies.

Sweet-Meat. — En principe le Sweet-Meat est un hachis comportant plusieurs sortes de viandes, mais on peut le préparer aussi avec une seule, soit Filet ou Roastbeef.

Pour 1 kilo de hachis, ajouter : 125 grammes de raisin de Corinthe et de Smyrne, par moitié; 2 œufs entiers; 2 cuillerées à bouche de gelée de groseille; sel, poivre et une prise de poudre de gingembre.

Disposer cette composition sur une mince abaisse de rognures de feuilletage; recouvrir d'une seconde abaisse; souder et relever les bords en bourrelets, ou les parer et les chiqueter; dorer, rayer à la fourchette et cuire à four de chaleur moyenne pendant 35 minutes environ.

— Servir en même temps un jus de veau à la gelée de groseille; soit 1 décilitre et demi de très bon jus additionné de 3 cuillerées de gelée de groseille, dissoute.

PAUPIETTES

Les paupiettes se composent d'escalopes prises sur la tête du Contrefilet, et du poids de 100 à 110 grammes. Ces escalopes doivent être aplaties suffisamment pour avoir 10 centimètres de long sur 5 centimètres de large. — Après avoir étalé sur l'une

des faces une couche de hachis ordinaire de porc, passé au tamis et additionné de fines herbes; on les roule sur elles-mêmes en forme de bouchon et on les maintient en forme, en les entourant de quelques tours de ficelle fine. Elles sont ensuite enveloppées d'une barde de lard.

Ces Paupiettes sont disposées sur un fonds d'aromates; braisées selon le procédé ordinaire et glacées en dernier lieu avec leur fonds de cuisson, après avoir retiré les bardes qui avaient pour but de les empêcher de sécher pendant leur cuisson.

Paupiettes de Bœuf Fontanges. — Les braiser ; glacer au dernier moment et les dresser en couronne.

Placer une croquette de pomme de terre ronde sur chaque paupiette; disposer au milieu une purée de haricots blancs et entourer avec le fonds de braisage, passé et réduit.

Paupiettes de Bœuf à la Milanaise. — Dresser en couronne les paupiettes braisées et glacées. Placer sur chacune un rond de langue écarlate et un petit champignon cannelé; disposer au milieu une garniture à la Milanaise et entourer d'un cordon de sauce tomate claire.

Paupiettes de Bœuf à la Piémontaise. — Braiser et glacer les paupiettes ; les dresser dans une bordure de rizot à la Piémontaise.

Paupiettes de Bœuf Savary. — Disposer, au milieu d'une toute petite bordure en appareil à pomme duchesse, un hachis de céleris braisés, lié à la sauce Demi-glace réduite; saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Dresser autour de ce gratin les paupiettes braisées et glacées.

Loose-Vinken ou Oiseaux sans tête. — C'est le nom donné, en Belgique, à des Paupiettes de bœuf garnies au centre d'un gros lardon assaisonné. Ces Paupiettes se traitent exactement comme les « Carbonades de bœuf à la flamande ».

NOTA. — La série des formules de Paupiettes pourrait s'étendre indéfiniment et inutilement.

Nous dirons donc simplement, pour la terminer, que toutes les garnitures, purées et sauces, qui conviennent aux viandes braisées leur sont applicables.

BŒUF SALÉ ET FUMÉ

— Le Bœuf salé doit être trempé assez longuement à l'avance; on le cuit ensuite à grande eau, à raison de 30 minutes au kilo.

— Le Bœuf fumé se traite de même.

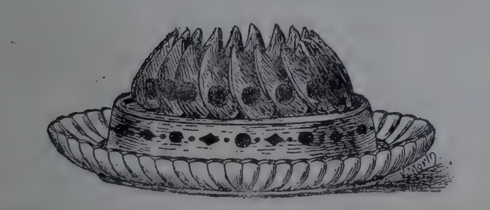
Toutes les garnitures du Bœuf bouilli leur sont applicables, mais celles qui leur conviennent le mieux sont : la choucroute, les choux rouges, et les choux ordinaires, simplement braisés ou farcis.

PRESSED-BEEF

Le Bœuf salé sert aussi à préparer le « Pressed-beef »; mais pour celui-ci on prend de la poitrine de bœuf, laquelle est cuite comme le bœuf salé. — Après cuisson, elle est coupée en gros morceaux de la dimension du moule ou elle doit être pressée. Ce moule est généralement de forme carrée ou rectangulaire.

Les morceaux étant disposés dans le moule en les superposant, sont soumis à l'action d'une forte presse, ou chargés de poids très lourds ; on les laisse refroidir ainsi.

Lorsque le Pressed-Beef est bien froid, il est démoulé, bien paré et entièrement glacé avec une composition de gélatine, tenue ferme, et colorée en rouge brun avec un mélange de carmin et de caramel.



DEUXIÈME SÉRIE

VEAU

AMOURETTES ET CERVELLES

Nous classons ces deux articles ensemble, en raison de leur similitude, et parce que les mêmes formules leur sont applicables.

Leur traitement préalable, ou cuisson, est exactement celui des Amourettes et Cervelles de Bœuf.

Amourettes à la Tosca. — Détailler en tronçons de 3 centimètres de longueur 500 grammes d'amourettes pochées.

Préparer une garniture de macaroni lié avec beurre et Parmesan râpé, et y ajouter, par 125 grammes de macaroni : 4 cuillerées de coulis d'écrevisse ; 3 queues d'écrevisses par personne ; et les deux tiers des tronçons d'amourettes.

Dresser en timbale ; couvrir le macaroni avec le reste des tronçons d'amourettes ; napper légèrement ceux-ci de coulis d'écrevisse.

Cervelle à la Beaumont. — Escaloper une cervelle pochée ; masquer chaque escalope d'une couche de farce à gratin de foie gras allégé avec un peu de sauce brune ; reformer la cervelle en rapprochant les escalopes l'une de l'autre et en les intercalant d'une belle lame de truffe.

Placer la cervelle ainsi préparée sur une abaisse en rognures de feuilletage ; la recouvrir d'une légère couche de même farce gratin ; saupoudrer de truffe hachée et fermer l'abaisse en chausson, en la soudant bien. Pratiquer une petite ouverture dessus pour l'échappement de la vapeur ; dorer et cuire à four chaud pendant un quart d'heure.

En sortant le chausson du four, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de sauce Périgueux. — Dresser sur serviette.

Cervelle au Beurre noir ou noisette. — Procéder comme pour la cervelle de bœuf.

Cervelle en Caisses. — Escaloper la cervelle pochée ; disposer les escalopes dans de petites caisses beurrées et séchées, en les alternant avec de larges lames de champignons ; couvrir de sauce Allemande et tirer un filet de glace de viande sur celle-ci.

Cervelle à la Maréchale. — Escaloper la cervelle pochée ; paner les escalopes à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban avec une belle lame de truffe sur chaque escalope ; garnir le milieu de pointes d'asperges liées au beurre.

Cervelle à la Montrouge. — Escaloper la cervelle pochée ; la reformer en masquant les escalopes de purée de champignons.

La dresser dans une croûte à flan de forme ovale et de dimensions proportionnées, dont le fond sera garni d'un émincé de champignons lié à la sauce Béchamel.

Napper la cervelle de sauce Mornay ; glacer vivement et dresser sur serviette.

Cervelle à la Sainte-Menehould. — Escaloper la cervelle pochée ; tremper les escalopes dans une sauce Villeroy additionnée de moitié de son poids de champignons crus hachés et pressés ; la laisser refroidir.

Ensuite, envelopper de crépine très fine et très souple les escalopes saucées ; saupoudrer de mie de pain, arroser de beurre fondu et griller doucement.

Vol-au-Vent de Cervelle. — Réunir dans 4 décilitres de sauce Allemande : 500 grammes de cervelle pochée et escalopée ; 12 quenelles de godiveau ordinaire gonflées avec un peu de cuisson de champignons ; 125 grammes de tout petits champignons cuits, bien blancs, et 15 lames de truffes.

Verser dans une croûte de vol-au-vent ; décorer le dessus d'une couronne de lames de truffes et dresser sur serviette.

Cervelle à la Zingara. — Blanchir seulement la cervelle ; la détailler en escalopes épaisses.

Assaisonner ces escalopes, les passer dans la farine et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en intercalant chaque escalope d'un ovale de jambon maigre cru, sauté au beurre. Disposer au milieu une garniture à la Zingara.

Formules diverses se rapportant à la Cervelle de veau.

Ce sont les formules suivantes, décrites à l'article « Cervelle de Bœuf ».

Bourguignonne — Coquilles a la Parisienne et au gratin — Cromesquis — Croquettes — Fritot — Italienne — Matelote — Mousseline — Mazagran — Pain — a la Poulette — Soufflés — Subrics — Timbales — Villeroy.

CARRÉ DE VEAU

Le Carré de veau se sert rarement entier. Quand il est servi ainsi, il est seulement raccourci et débarrassé des os de l'échine pour la facilité du détail, entièrement bardé, puis rôti ou braisé. — Dans certains cas, on pique la noix sur toute la longueur, après l'avoir bien dénervée.

Le Carré de veau peut s'accompagner de toutes les garnitures indiquées à la « Noix de Veau ».

CARRÉ DE VEAU FROID

Après l'avoir bien paré, le napper fortement à la gelée.

Comme pour toutes les pièces froides de veau, sa garniture peut être : une macédoine de légumes simplement liée à la gelée, ou liée à la sauce Mayonnaise, dressée en bordure autour du Carré, ou bien moulée en timbale dans des moules à darioles ou autres. Elle peut être disposée aussi dans des fonds d'artichauts.

La garniture est facultative, mais il est obligatoire d'accompagner le Carré de son fonds de braisage naturel, simplement dégraissé et décanté avant son refroidissement.

En toutes occasions, le plat où est dressé le Carré doit être bordé de croûtons de gelée correctement taillés.

CŒUR DE VEAU

Cœur de Veau à la Bourgeoise. — Faire colorer bien également le cœur avec de la graisse de rôti purifiée ; le traiter ensuite, toutes proportions gardées, comme la « Pièce de Bœuf à la Bourgeoise ».

Cœur de veau Farci. — Ouvrir le cœur pour retirer le sang caillé qui se trouve dans l'intérieur et le remplir d'une farce à

Fricadelles (voir plus loin *Fricadelles de Veau*). — L'envelopper ensuite de bardes et le braiser très doucement pendant 2 heures. — Servir à part : 1° une purée de légumes quelconque ; 2° le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Cœur de veau Sauté. — Le détailler dans la longueur, en escalopes très minces. Assaisonner ; le sauter vivement au beurre et ajouter les escalopes à une sauce, ou à une garniture saucée quelconque. Observer que, de même que les rognons, le cœur de veau ne doit pas bouillir dans la sauce, l'ébullition le durcissant immédiatement.

COTES DE VEAU

— Les Côtes de veau peuvent être grillées ou sautées ; mais, dans la généralité des cas, on doit préférer la seconde méthode.

Le déglaçage de l'ustensile où ont cuit les côtes est rigoureusement nécessaire, pour les raisons que nous avons expliquées précédemment. Ce déglaçage dont nous avons indiqué le but et l'utilité se fait avec un liquide en rapport avec la sauce d'accompagnement et s'ajoute à cette sauce, qui est le plus souvent une Demi-glace beurrée. — Mais l'accompagnement qui leur convient mieux, est une « Glace de veau blonde », additionnée du déglaçage réduit et légèrement montée au beurre.

— Dans l'article « Modes d'apprêts divers », nous résumons les dénominations des diverses préparations applicables aux Côtes de veau, qui ont été indiquées dans la Série des Tournedos, en observant toutefois que le dressage des Côtes de veau n'admet pas de croûtons.

Les différentes garnitures indiquées pour la Noix de veau leur conviennent également.

Nous ne donnons donc ici que les formules les concernant plus particulièrement, en prenant pour base une côte au nombre.

Côte de veau au Basilic. — Sauter la Côte au beurre. — Déglacer au vin blanc ; ajouter 1 cuillerée de glace de veau et compléter, hors du feu, avec 25 grammes de Beurre de basilic.

Dresser la côte et la napper avec cette sauce.

Côte de veau à la Bouchère. — Ce terme n'indique pas une préparation spéciale, mais la façon de parer la côte qui est laissée

dans son état naturel, c'est-à-dire sans dégarnir le bout de l'os comme à l'ordinaire.

La Côte à la Bouchère se fait généralement griller, et s'accompagne d'une garniture convenant aux côtes de veau.

Côte de veau Bonne-femme. — Assaisonner la côte et la colorer au beurre, des deux côtés, dans une casserole en terre.

L'entourer de : 6 petits oignons glacés, 100 grammes de pomme de terre émincée en rondelles ; compléter la cuisson à couvert.

Se sert telle quelle, dans la casserole.

Côte de veau en Casserole. — Assaisonner la côte et la cuire très lentement, dans une casserole en terre, avec 50 grammes de beurre. Ajouter simplement 1 cuillerée de jus de veau au dernier moment et servir dans la casserole.

Côte de veau en Cocotte. — Assaisonner la côte et la sauter au beurre dans une cocotte. — Ajouter : 6 petits oignons colorés au beurre, 100 grammes de pomme de terre tournées en olives, 2 champignons crus coupés en quartiers et un filet de jus de veau.

Compléter la cuisson à couvert et servir dans la cocotte.

Côte de veau en Cocotte aux Nouilles. — Assaisonner la côte et la sauter au beurre dans une cocotte. — La mouiller à couvert de fonds de veau et l'entourer de nouilles à moitié pochées. Finir de pocher celles-ci avec la côte jusqu'à ce qu'elles aient absorbé tout le fonds.

— Saucer d'un peu de jus lié en servant.

Côte de veau en Cocotte à la Paysanne. — Sauter la côte au beurre dans la cocotte avec deux rectangles de lard de poitrine blanchi.

— L'entourer ensuite de : 4 petits oignons colorés au beurre et 100 grammes de pomme de terre, émincée en paysanne. Compléter la cuisson à l'étuvée et servir la côte telle quelle.

Côte de veau à la Dreux. — Clouter la noix de la côte avec langue, jambon et truffe ; la cuire doucement au beurre.

Lorsqu'elle est cuite, la parer à vif sur les deux faces pour que le cloutage apparaisse nettement. — Dresser et entourer d'une garniture Financière.

Côte de veau à la Fermière. — Faire bien colorer la côte au beurre ; l'entourer d'une « garniture fermière » préparée à l'avance et finir de cuire ensemble côte et garniture.

Côte de veau Financière. — Sauter la côte au beurre ; la dresser ; déglacer le sautoir au Madère.

L'entourer d'une garniture financière additionnée du déglaçage.

Côte de veau aux Fines herbes. — Sauter la côte au beurre ; la dresser ; déglacer le sautoir au vin blanc.

L'entourer d'une sauce aux Fines herbes additionnée du déglaçage.

Côte de veau au Jus. — Sauter la côte au beurre ; l'accompagner simplement du déglaçage fait avec quelques cuillerées d'excellent jus de veau.

Côte de veau Maintenon. — Ouvrir la noix de la côte sur l'épaisseur. Par cette ouverture, fourrer l'intérieur d'appareil Maintenon, préparé à l'avance et froid. (Voir *Appareil Maintenon*, *Série des Appareils et préparations*, *Chapitre des Garnitures*.) — Colorer la côte au beurre des deux côtés ; finir de la cuire en la braisant doucement.

— Dresser et entourer d'un cordon de sauce Périgueux additionnée de lames de truffes.

La Côte de veau Maintenon peut également se préparer, selon la méthode usitée pour la Côtelette de mouton du même nom.

Nota. — C'est par erreur, et par suite d'une transposition de texte que, dans notre première édition, nous avons indiqué un salpicon de jambon, langue, truffes et champignons, lié à la sauce Demi-glace réduite, et une garniture financière, pour la Côte de veau Maintenon. L'appareil Maintenon n'est autre chose qu'un émincé de champignons lié à la sauce Béchamel soubisée ; de même que l'accompagnement invariable des articles farcis à la Maintenon est une sauce Périgueux additionnée de lames de truffes. La seule variante admise, et encore avec réserve, est la substitution, à la sauce Périgueux, d'une glace de viande légère montée au beurre et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron.

Côte de veau à la Maraîchère. — Sauter la côte au beurre ; la dresser et l'entourer de quelques tronçons de salsifis, sautés ; de choux de Bruxelles et 2 petites pommes Château. — Jus du déglaçage.

Côte de veau Marigny. — Sauter la côte au beurre ; la dresser avec une petite croûte de tartelette garnie de petits pois et une autre garnie de haricots verts en losanges, liés au beurre. Entourer d'un cordon de jus légèrement lié.

Côte de veau à la Maréchale. — Paner la côte à l'anglaise, et la cuire doucement au beurre clarifié. La dresser avec une large

lame de truffe dessus et un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre à côté.

Côte de veau Milanaise. — Paner la côte à l'œuf avec de la mie de pain fine mélangée de Parmesan râpé ; la cuire doucement au beurre clarifié. La dresser avec un bouquet de garniture Milanaise et l'entourer d'un cordon de sauce Tomate très claire.

Côte de veau Montholon. — Sauter la côte au beurre ; la dresser et disposer dessus : un ovale de langue écarlate ; 2 petits champignons cannelés et lames de truffes. — Entourer d'un cordon de sauce Suprême.

Côte de veau Napolitaine. — Sauter la côte au beurre, puis l'éponger et la masquer sur les deux côtés d'une couche de sauce Béchamel réduite, liée aux jaunes d'œufs et additionnée de Parmesan râpé. — Paner à l'anglaise ; colorer des deux côtés au beurre clarifié et dresser avec un bouquet de garniture Napolitaine.

Côte de veau Orléanaise. — Sauter la côte au beurre ; la dresser avec une petite timbale de chicorée liée et pochée dans un moule à dariole. Entourer avec le jus de déglaçage. Servir à part une timbale de pommes de terre à la Maître-d'hôtel.

Côte de veau Orloff. — Sauter la côte au beurre ; la fendre sur l'épaisseur de la noix et la fourrer de purée Soubise et de 2 lames de truffe. Garnir l'un des côtés d'une cuillerée de purée Soubise serrée ; lisser cette purée en dôme ; napper la côte de sauce Mornay et glacer vivement.

Côte de veau en Papillote. — Sauter la côte au beurre ou la griller. — Sur le milieu d'une feuille de papier fort taillée en cœur, beurrée ou huilée, placer une lame de jambon maigre taillée en forme de cœur ou de triangle et ayant à peu près les dimensions de la côte ; couvrir le jambon d'une cuillerée de sauce Duxelles serrée ; placer la côte dessus ; recouvrir celle-ci d'une cuillerée de sauce Duxelles ; compléter par une lame de jambon de mêmes forme et dimensions que la précédente. — Plier la feuille de papier de façon à bien enfermer le tout ; plisser les bords ; fermer et souffler la papillote et la colorer au four.

Nota. — Dans quelques maisons, il est de règle d'additionner la Duxelles pour papillotes de champignons cuits finement émincés.

Côte de veau Périgourdine. — Sauter la côte au beurre ; l'éponger et la garnir des deux côtés d'une petite couche de fin

hachis de porc passé au tamis, additionné d'un tiers de purée de foie gras et de truffe hachée.

Envelopper la côte de crépine; l'arroser de beurre fondu et la griller doucement. Dresser et entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

Côte de veau Pojarski. — Détacher la chair d'après l'os; la dénerver à fond; la hacher avec le quart de son poids de beurre et autant de mie de pain trempée et pressée. Assaisonner et, avec ce hachis rapporté le long de l'os, reformer la côte dans son état naturel. Cuire au beurre clarifié, en retournant la côte avec précaution.

— Dresser et garnir à volonté.

NOTA. — Le terme « Pojarski » ne précise que la méthode de préparation sans spécifier de garniture. Celle-ci peut donc être adoptée à volonté, et même être remplacée par une sauce quelconque.

Côte de veau Printanière. — Colorer la côte au beurre des deux côtés; compléter la cuisson en la braisant doucement.

Dresser avec un bouquet de garniture printanière à côté; servir à part le fonds de braisage.

Côte de veau Provençale. — Sauter la côte au beurre, d'un côté seulement. La garnir, du côté sauté, d'appareil à la Provençale; lisser celui-ci en dôme et saupoudrer la surface de fromage râpé. (Pour cet appareil, voir *Série des Appareils et préparations*, *Chapitre des Garnitures*.)

Remettre la côte dans la casserole et compléter sa cuisson au four, en assurant en même temps le glaçage de l'appareil. — Dresser, et entourer d'un cordon de sauce Provençale, ou servir cette sauce à part.

Côte de veau Talleyrand. — Sauter la côte au beurre et la laisser refroidir. — La masquer ensuite, des deux côtés, de farce de volaille tenue un peu ferme; recouvrir la farce de truffe hachée et faire colorer doucement au beurre clarifié, en observant qu'il faut obtenir en même temps : 1° le pochage de la farce; 2° le réchauffement de la côte.

Dresser avec une garniture de macaroni à la Talleyrand (Voir *Garnitures*). — Entourer d'un cordon de sauce Périgueux avec truffes en julienne fine et courte au lieu d'être hachées.

Côte de veau aux Truffes. — Sauter la côte au beurre; la dresser et disposer dessus 7 ou 8 belles lames de truffe. — Déglacer le sautoir avec 2 cuillerées d'essence de truffes; ajouter

une cuillerée de glace de viande ; monter légèrement au beurre et verser sur la côte.

Côte de veau Vert-pré. — Assaisonner la côte et la griller doucement. — Dresser et couvrir d'une cuillerée de Beurre à la maître-d'hôtel ramolli ; entourer d'un bouquet de pommes pailles et d'un bouquet de cresson.

Côte de veau à la Vichy. — Sauter la côte au beurre. La dresser avec un bouquet de carottes à la Vichy (Voir *Chapitre des Légumes*) ; entourer avec le jus de déglaçage.

Côte de veau à la Viennoise. — Aplatir la côte de façon à l'obtenir très mince ; la paner à l'anglaise et la cuire doucement au beurre. La dresser sur 20 grammes de Beurre d'anchois ; placer dessus une rondelle de citron sans pépins, pelée à vif, et une olive dénoyautée entourée d'une lanière de filets d'anchois.

Disposer, autour un petit bouquet de câpres, un bouquet de jaune, et un bouquet de blanc d'œuf dur ; ou disposer ces éléments en ligne courbe autour de la côte.

Nota. — Le Beurre d'anchois, bien qu'étant en conformité avec le principe de la préparation, n'est pas admis par tous. Dans certaines maisons, on le remplace par du Beurre noisette. — Nous signalons la pratique comme il est de notre devoir de le faire, mais sans la conseiller.

Côte de veau à la Zingara. — Sauter la côte au beurre ; la dresser avec une tranche de jambon cru, taillée en ovale et sautée au beurre. Entourer d'un cordon de sauce Zingara B.

COTES DE VEAU FROIDES

Côte de veau en Belle-vue. — La côte de veau à mettre en Belle-vue doit avoir été braisée. On peut procéder de ces deux façons :

1° Après l'avoir parée, la décorer avec des détails de légumes et la napper à la gelée pour fixer le décor.

Faire prendre une légère couche de gelée dans le fond d'une petite caisse, ou d'un moule où la côte puisse être mise. Poser celle-ci sur la gelée, côté décoré dessous ; la recouvrir de gelée et laisser prendre.

Au moment de servir, passer autour de la côte la pointe d'un petit couteau trempé dans l'eau chaude, pour détacher l'excédent de gelée ; placer la caisse sur une serviette trempée à l'eau chaude pour détacher la gelée du fond et renverser la côte avec précaution. — Dresser et entourer de gelée hachée.

2° Prendre un ravier ayant la forme d'une coquille longue, ou un ravier ordinaire ovale, un peu creux. Faire prendre au fond une légère couche de gelée et disposer dessus un décor de petits légumes variés. Fixer ce décor avec quelques gouttes de gelée ; placer la côte dessus ; la recouvrir de gelée et laisser prendre. Au moment de servir, tremper l'ustensile dans de l'eau tiède et renverser la côte sur un plat bien froid.

Côte de veau Rubens. — Parer la côte ; la napper de gelée et la garnir, sur toute sa surface, de jets de houblon, liés d'une sauce Tomate additionnée de gelée. Lisser la sauce ; la laisser bien prendre ; mettre ensuite la côte en Belle-vue, selon l'un des deux procédés indiqués ci-dessus.

ÉPAULE DE VEAU

Épaule de veau farcie. — L'épaule étant désossée, battre les chairs de l'intérieur ; les assaisonner ; garnir la surface d'une couche de farce composée de : moitié chair à saucisses fine, un quart de farce gratin, un quart de farce de veau ordinaire additionnée de 25 grammes de champignons crus hachés, deux pincées de persil et une pincée de ciboulettes, hachés.

Rouler et ficeler l'épaule ; la braiser selon le procédé ordinaire. Envoyer en même temps une Purée de légumes quelconque ou un farinage et le jus provenant du braisage, dégraissé et servi en saucière.

Épaule de veau farcie à l'Anglaise. — Désosser ; assaisonner l'épaule et la farcir avec un composé de : un tiers de rognon de bœuf ou de veau, hachés ; un tiers de graisse de veau ou de tétine hachée et un tiers de mie de pain trempée au lait et exprimée ; 2 œufs au kilo et l'assaisonnement ordinaire. — Rouler et ficeler solidement l'épaule.

Rôtir ou braiser et servir en même temps : Un morceau de lard bouilli ; le fonds de braisage ou du jus ordinaire, selon la façon dont l'épaule a été traitée.

Épaule de veau farcie à la Boulangère. — Préparer la pièce comme il est dit à l'article « Épaule farcie » et la rôtir aux trois quarts.

La mettre ensuite sur un plat long en terre avec son fonds de cuisson ; l'entourer d'une garniture « à la Boulangère » et compléter la cuisson au four.

Épaule de veau farcie à la Bourgeoise. — Farcir l'épaule et la braiser aux deux tiers. La changer ensuite de casserole, l'entourer d'une garniture à la bourgeoise; passer dessus le fonds, lié avec un peu de sauce Espagnole et compléter la cuisson.

FILET DE VEAU

Le Filet de veau est parfois confondu sur les menus avec la Longe dont il se différencie pourtant d'une façon bien nette. Ce filet se trouve placé sous la selle, de chaque côté de l'échine, et correspond exactement au filet de bœuf ; tandis que, dans le veau, la Longe est l'équivalent de l'Aloyau du bœuf.

Filet de veau Agnès Sorel. — Parer et dénerver le filet ; le piquer finement avec langue et truffe; le braiser selon la méthode ordinaire et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer le filet de croûtes de tartelettes garnies de purée de champignons, avec un anneau de langue bien rouge et une lame de truffe sur chacune.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et passé.

Filet de veau Chasseur. — Parer et dénerver le filet ; le piquer serré avec de fins lardons de lard gras et le rôtir en l'arrosant souvent.

— Servir à part une sauce Chasseur.

Filet de veau à la Dreux. — Parer et dénerver le filet ; le piquer transversalement dans l'épaisseur de la chair avec des lardons de jambon, langue, et truffe.

L'envelopper de minces bardes de lard ; le braiser selon la méthode ordinaire et le glacer au dernier moment, après l'avoir débardé.

Dresser et entourer d'une garniture Financière.

Filet de veau Orloff. — Parer ; dénerver ; envelopper le filet de minces bardes de lard et le braiser.

En temps voulu avant de servir, détacher le dessous en semelle, ou tranche mince; détailler le filet en escalopes régulières ; le reformer sur la semelle détachée, en masquant chaque escalope de purée Soubise et en intercalant une belle lame de truffe entre chaque escalope.

Napper entièrement le filet, ainsi reformé, d'une mince couche de purée Soubise ; le couvrir ensuite de sauce Mornay et le glacer vivement.

Filet de veau au Paprika. — Parer; dénerver; piquer finement le filet; l'assaisonner fortement de Paprika; faire revenir au saindoux et le poêler ensuite sur une légère couche d'oignons, blanchis.

Dresser et entourer d'une garniture à la Hongroise, dont les éléments seront proportionnés, comme grosseur, à la grosseur de la pièce.

— Servir à part le déglaçage, fait avec un bon verre de crème et passé à la mousseline.

Filet de veau à la Sicilienne. — Parer; dénerver; piquer le filet et le poêler.

Aussitôt cuit, l'envelopper dans une crépine, entre deux couches de lasagnes à la Sicilienne (Voir *garniture Sicilienne*) ; saupoudrer de mie de pain; arroser de beurre fondu et colorer au four.

— Servir à part le fonds de poêlage, dégraissé et passé.

Filet de veau Talleyrand. — Parer ; dénerver ; clouter le filet avec de la truffe crue; le poêler au Madère et le glacer en dernier lieu.

Dresser et entourer d'une garniture de macaroni à la Talleyrand.

— Servir à part une sauce Périgueux où la truffe hachée sera remplacée par de la truffe détaillée en julienne fine et courte.

Filet de veau à la Turque. — Parer; dénerver et poêler le filet.

Fendre en deux une grosse aubergine; en ciseler la chair assez profondément; frire les deux moitiés et les égoutter soigneusement.

Retirer et hacher la chair; la mélanger à une quantité égale de riz à la Grecque et, avec cette composition, remplir les écorces d'aubergines.

Escaloper le filet et le dresser, moitié sur chaque demi-aubergine garnie, en intercalant chaque escalope d'une rondelle d'aubergine sautée à l'huile.

Napper le tout de sauce Mornay et glacer vivement.

FOIE DE VEAU

Foie de veau à l'Anglaise. — Détailler le foie en tranches du poids moyen de 110 grammes. Assaisonner ces tranches; les passer dans la farine et les sauter au beurre ou les griller.

Dresser en alternant les tranches de foie d'une belle tranche de

Bacon sautée ou grillée ; arroser avec le beurre de cuisson, ou du Beurre noisette si les tranches de foie ont été grillées.

Foie de veau Bercy. — Détailler le foie en tranches ; assaisonner celles-ci ; les tremper dans du beurre fondu ; les saupoudrer légèrement de farine et les griller doucement.

Les recouvrir d'un Beurre à la Bercy ramolli.

Foie de veau à la Bordelaise. — Larder le foie et le mariner au vin blanc une heure à l'avance.

Le faire bien revenir ; l'envelopper ensuite dans une crépine avec : oignons, échalotes, et cèpes, hachés et passés au beurre ; déglacer la casserole au vin blanc ; réduire celui-ci et ajouter de la sauce Demi-glace tomatée, très claire, en quantité voulue pour qu'elle arrive à mi-hauteur du foie. — Cuire doucement et compléter au dernier moment, avec une garniture de cèpes escalopés, sautés et bien rissolés.

Foie de veau à la Bourgeoise. — Larder le foie et le colorer au beurre ; le braiser ensuite selon le procédé indiqué pour la « Pièce de Bœuf à la Bourgeoise ».

Aux deux tiers de la cuisson, changer le foie de casserole ; l'entourer de la garniture ; passer la sauce sur le tout et finir de le cuire doucement.

Brochettes de foie de veau. — Détailler le foie en morceaux carrés de 2 à 3 centimètres de côté et d'un centimètre et demi d'épaisseur. Les assaisonner et les sauter vivement au beurre, simplement pour les raidir.

Enfiler ces carrés sur des brochettes, en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis, et de lames de champignons sautées au beurre également.

Enrober le tout de sauce Duxelles serrée, paner à l'anglaise et griller doucement.

Dresser les brochettes sur une sauce Duxelles, Fines Herbes, Italienne, ou avec un Beurre à la maître-d'hôtel. On peut également servir l'accompagnement à part.

Foie de veau à l'Espagnole. — Détailler le foie en tranches ; l'assaisonner ; le passer dans la farine ; l'arroser d'huile et le griller doucement.

Dresser en couronne ; placer une demi-tomate grillée sur chaque tranche ; entourer de bouquets de rondelles d'oignons, assaisonnées, farinées, frites à l'huile, et de bouquets de persil frit.

Foie de veau aux Fines Herbes. — Détailler le foie en tranches ; assaisonner celles-ci ; les passer dans la farine et les sauter au beurre.

Dresser en couronne sur une sauce aux Fines Herbes, ou dresser au naturel et servir la sauce à part.

Foie de veau Frit. — Détailler le foie en carrés de 5 centimètres de côté sur un centimètre d'épaisseur.

Assaisonner ; passer dans la farine ; paner à l'anglaise et frire au moment.

Dresser sur serviette avec bordure de persil frit.

Foie de veau à l'Italienne. — Préparer les tranches comme pour « Fines Herbes » et les sauter avec beurre et huile.

Dresser sur une sauce à l'Italienne, ou servir la sauce à part.

Foie de veau à la Lyonnaise. — Sauter les tranches de foie, assaisonnées et passées à la farine, avec beurre et huile.

Dresser en couronne ; disposer au milieu une garniture d'oignons sautés et cuits au beurre et liés avec un peu de glace de viande ; arroser en dernier lieu d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Pain de Foie de veau. — Détailler en gros dés 1 kilo de foie de veau et le piler avec : 400 grammes de lard gras frais ; 300 grammes de mie de pain humectée de crème fraîche ; un oignon haché et passé au beurre ; 4 œufs ; 25 grammes de sel, une pincée de poivre et un peu de muscade.

Passer au tamis ; recueillir la farce dans un sautoir et la travailler sur glace en y ajoutant : 3 blancs d'œufs et 3 décilitres de crème. Verser en moules à charlotte ; pocher au bain-marie, et démouler au moment.

— Servir à part une petite sauce Brune quelconque.

Pain de Foie de veau léger. — Piler et passer au tamis 500 grammes de foie de veau blond, en l'additionnant de 125 grammes de mie de pain trempée à la crème et exprimée.

Recueillir cette purée dans une terrine et lui ajouter : sel, poivre et muscade ; 4 œufs entiers et 4 jaunes ; un demi-litre de lait bouilli dans lequel on aura fait infuser, 20 minutes à l'avance, 2 oignons finement émincés et passés au beurre.

Mettre la composition dans un moule à charlotte beurré ; la pocher au bain-marie, et laisser reposer pendant quelques minutes avant de le démouler.

Napper de quelques cuillerées de glace de viande bien beurrée et servir à part une saucière de même glace.

Foie de veau à la Provençale. — Préparer les tranches de foie comme d'habitude et les sauter à l'huile.

Dresser sur une sauce à la Provençale ou servir cette sauce à part.

Quenelles de Foie de veau. — Préparer la farce de foie selon les procédé et proportions indiqués pour la « Farce de veau à la crème ». (Voir *Série des Farces*, *Chapitre des Garnitures.*)

Mouler les quenelles à la cuiller à potage et les pocher comme les quenelles ordinaires.

Egoutter, dresser et verser au milieu une sauce brune, soit : Demi-glace, Champignons, Fines Herbes, ou toute autre du même genre.

Quenelles de Foie de veau à la Viennoise. — Hacher et passer au tamis 500 grammes de foie. — Ajouter à cette purée :

250 grammes de mie de pain passée au tamis; 50 grammes de farine; un demi-oignon haché finement et cuit au beurre; une forte cuillerée de persil haché ; 3 œufs entiers; 5 jaunes; 12 grammes de sel ; une prise de poivre et un peu de muscade.

Mouler les quenelles à la grande cuiller ; les pocher comme à l'ordinaire.

Egoutter; éponger; dresser en couronne; arroser de Beurre noisette et exprimer sur les quenelles un filet de jus de citron.

Foie de veau aux Raisins. — Nettoyer des raisins de Corinthe et de Smyrne, de chaque sorte à raison de 10 grammes par tranche de foie. Les laver et les faire gonfler à l'eau tiède, un peu à l'avance.

Détailler le foie en tranches ; assaisonner ; sauter au beurre et dresser en couronne.

Déglacer la casserole avec un filet de vinaigre additionné d'une pincée de cassonade ; ajouter la quantité voulue de sauce Demi-glace ; réduire à point et passer la sauce.

Y ajouter les raisins, bien égouttés; laisser mijoter pendant quelques minutes et verser sur les tranches de foie.

Foie de veau au Rizot. — Détailler le foie en gros dés ; l'assaisonner et le sauter vivement au beurre.

Dresser dans une bordure de rizot préparée sur le plat de service ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Soufflé de Foie de veau. — Piler finement 1 kilo de foie, fraîchement cuit, avec 125 grammes de beurre ; ajouter 4 décilitres de sauce Béchamel très réduite.

Passer au tamis ; compléter la composition avec 6 jaunes d'œufs crus ; 1 décilitre de crème bien fraîche ; sel, poivre et 6 blancs montés en neige très ferme.

Dresser en timbale beurrée, et cuire comme un Soufflé ordinaire.

Foie de veau sous la cendre. — Larder le foie comme un « Bœuf à la mode » ; l'assaisonner de sel, poivre, pointe d'épices, et le raidir au beurre.

Laisser refroidir ; puis le couvrir d'une couche de Duxelles serrée et froide ; l'envelopper de fines bardes de lard et enfermer le tout dans une abaisse de Pâte à l'eau chaude.

Bien souder celle-ci ; ménager une ouverture sur le dessus pour l'échappement de la vapeur ; cuire au four de chaleur moyenne pendant 2 heures et demie.

En sortant le foie du four, couler dans l'intérieur quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

NOTA. — La croûte qui enveloppe le foie est brisée sur la table même.

FOIE DE VEAU FROID

Foie de veau poché à la Flamande. — Plonger le foie dans une casserole d'eau bouillante, salée à raison de 8 grammes au litre ; couvrir et *pocher* en comptant 30 minutes par kilo.

Le foie étant prêt, le mettre à refroidir dans une terrine d'eau froide.

Ce foie, qui est très moelleux, se tranche, très mince, juste au moment de servir.

FRAISE DE VEAU

La fraise de veau doit être bien dégorgée, blanchie et rafraîchie. Sa cuisson se fait dans un Blanc, comme celle de la tête de veau.

Elle doit toujours être servie brûlante, avec un accompagnement relevé.

Fraise de veau frite. — Egoutter et éponger la fraise ; la détailler en morceaux, et assaisonner ceux-ci assez fortement.

Paner à l'anglaise ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Diable.

Fraise de veau à la Lyonnaise. — Si elle est préparée spécialement pour être mise « à la Lyonnaise », la tenir un peu ferme.

Etant bien épongée, l'émincer, l'assaisonner et la sauter à l'huile fumante.

Ajouter une quantité relative d'oignons émincés, sautés et cuits au beurre à l'avance.

Sauter les deux éléments ensemble pendant quelques minutes, pour bien les mélanger ; dresser en timbale ; saupoudrer d'un peu de persil haché et arroser d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Fraise de veau à la Poulette. — Emincer la fraise bien égouttée et brûlante ; l'ajouter dans une sauce à la Poulette.

Dresser en timbale et semer dessus un peu de persil haché.

Fraise de veau à la Ravigote. — Dresser la fraise, brûlante, dans une timbale, avec quelques cuillerées de sa cuisson. — Servir à part une sauce Ravigote, ou Vinaigrette.

Nota. — Une sauce Gribiche convient également.

JARRETS DE VEAU

Jarrets de veau à la Printanière. — Partager les jarrets en rouelles de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, et les faire bien revenir au beurre, des deux côtés, dans un sautoir. Mouiller de très peu de fonds blanc ; ajouter un bouquet garni ; cuire doucement pendant 1 heure et demie, en arrosant souvent et en ajoutant un peu de fonds s'il en est besoin, pour compenser la réduction.

Au bout d'une heure que les rouelles de jarrets sont en marche, les entourer d'une garniture Printanière crue ; achever ensemble la cuisson des jarrets et celle de la garniture.

Ossi-Buchi. — Détailler les jarrets en rouelles comme ci-dessus ; les assaisonner ; les passer dans la farine, et colorer au saindoux. — Lorsque la coloration est assurée, ajouter 150 grammes d'oignons hachés ; faire revenir ceux-ci ; compléter avec 1 kilo de tomates concassées, une demi-bouteille de vin blanc et

réduire des deux tiers. Mouiller à mi-hauteur avec du fonds blanc, mettre 1 bouquet garni et laisser cuire pendant 1 heure et demie : le fonds doit alors se trouver réduit au point.

Dresser les rouelles de jarrets ; les couvrir avec le fonds et la garniture ; finir avec un filet de jus de citron et une pincée de persil haché.

LANGUES DE VEAU

Après avoir été parées, les langues sont blanchies et braisées selon la méthode ordinaire.

Au moment de servir, on retire la peau et on les dresse sur plat rond, en cercle, la pointe au centre et appuyée sur un tampon en pain ; ou bien elles sont partagées en deux dans la longueur. La garniture, si elles en comportent, est disposée dans les intervalles ou servie à part, et elles sont saucées avec leur fonds de cuisson réduit.

Langues de veau grillées. — Après les avoir braisées aux trois quarts, les ouvrir du côté convexe, sans séparer complètement les deux moitiés ; les maintenir en les traversant avec une brochette.

Assaisonner ; enduire la surface de moutarde ; paner au beurre et griller doucement.

— Servir à part une sauce Relevée, comme : Sauce Diable, Piquante ou Robert.

Langues de veau Orloff. — Les braiser et les traiter ensuite comme il est indiqué pour le « Filet de veau Orloff ». (Voir et article.)

Langues de veau en Papillote. — Braiser les langues et les partager en trois dans la longueur.

Pour la mise en papillote, procéder comme il est indiqué à la « Côte de veau en Papillote », en mettant l'un à côté de l'autre les trois morceaux qui constituent la langue.

Garnitures convenant aux Langues de veau.

Bouquetière — Jardinière — Milanaise — Portugaise, etc.

Purées pouvant accompagner les Langues de veau.

Céleri — Conti — Flamande — Marrons — Navets — Pois frais et secs — Pommes de terre, etc.

Sauces convenant aux Langues de veau.

Sauces : Chasseur — Duxelles — Hachée — Italienne — Périgueux — Piquante — Romaine — Soubise — Tomate, etc.

LONGE DE VEAU

La Longe est l'équivalent de l'Aloyau de bœuf ; c'est-à-dire le morceau qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes.

La Longe est rôtie ou braisée, selon les cas. — Pour ce dernier apprêt, on la désosse le plus souvent, en laissant la bavette un peu longue. On la roule ensuite sur elle-même, en enfermant au milieu le rognon débarrassé d'une partie de sa graisse, mais non entièrement découvert.

Si la Longe n'est pas désossée, le rognon y doit être laissé quand même, mais on doit la parer des os de l'échine.

Modes d'apprêts divers de la Longe de veau.

Braisée a l'Alsacienne.

Farcie a l'Anglaise, comme l'Épaule de veau, mais sans être désossée. La rôtir, et servir en même temps un morceau de lard bouilli.

Braisée a la Berrichonne — Braisée entière a la Bouquetière — Désossée et braisée a la Bourgeoise — Braisée entière a la Chartreuse.

Braisée a la Financière — Braisée entière a la Flamande — Braisée a la Jardinière — Braisée a l'Oseille — Braisée a la Nivernaise — Braisée a la Péruvienne — Braisée a la Piémontaise — Braisée a la Portugaise — Braisée a la Vichy — Braisée a la Viroflay.

MOU DE VEAU

Mou de veau en Civet. — Battre le morceau pour chasser l'air ; le détailler en morceaux du poids moyen de 50 grammes ; assaisonner et faire revenir au beurre.

Saupoudrer de 2 cuillerées de farine ; cuire celle-ci au four ; mouiller d'une bouteille de vin rouge et de 4 décilitres de fonds ; faire prendre l'ébullition en remuant, pour assurer la dissolution du roux.

Ajouter une pointe d'ail écrasé et un bouquet garni ; cuire au four pendant 1 heure et demie.

Mettre ensuite les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter : 15 petits oignons colorés au beurre ; 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et sauté au beurre ; 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers. Passer la sauce sur le tout et continuer la cuisson pendant 25 minutes.

Dresser en timbale.

Mou de veau à la Tripière. — Faire revenir au beurre, comme ci-dessus, les morceaux assaisonnés.

Mouiller d'un litre de fonds ou d'eau et, dans ce dernier cas, assaisonner en conséquence.

Ajouter : 2 gros oignons coupés en quartiers ; 1 kilo de pommes de terre coupées en quartiers dans la longueur ; un bouquet garni ; une pointe d'ail écrasé ; cuire doucement au four pendant une bonne heure et demie.

NOIX DE VEAU ET SES DÉRIVÉS

ESCALOPES — FRICANDEAU — GRENADINS — MÉDAILLONS ET NOISETTES

La Noix de veau est généralement piquée, mais seulement sur la partie découverte qui touche l'os du Quasi.

On peut la rôtir, mais le mode de traitement qui lui convient le mieux est le *Braisage.*

Noix de veau à la Briarde. — Piquer la noix ; la braiser, et la glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer de demies, ou de quartiers de laitues, farcies au Godiveau additionné de fines herbes et braisées.

— Servir à part : 1° Une timbale de carottes à la Crème ; 2° Le fonds de braisage, passé et dégraissé.

Noix de veau à la Chatam. — Piquer la noix ; la braiser et la glacer.

Servir à part : 1° Une timbale de nouilles fraîches simplement liées au beurre, avec un turban d'escalopes de langue écarlate taillées en ovales, disposé sur les nouilles ;

2° Une Soubise claire additionnée de champignons cuits, finement émincés.

Noix de veau Lison. — Braiser la noix sans la piquer.

Dresser et entourer de : 1° Petites brioches en appareil à pomme Duchesse additionné de langue écarlate hachée, dorées aux jaunes d'œufs et colorées au four au moment.

2° Petits pains de hachis de laitues lié à la sauce Béchamel et aux œufs, moulé en moules à tartelettes, beurrés, pochés sur plaque à l'entrée du four.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et passé.

Noix de veau Nemours. — Piquer la noix ; la braiser et la glacer. Dresser et entourer de : bouquets de carottes à la Vichy et bouquets de petits pois, cuits à l'anglaise, liés au beurre, alternés de pommes de terre tournées en boules et cuites au beurre sans coloration.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et passé.

Noix de veau à la Renaissance. — Braiser la noix sans la piquer.

Lever une tranche, ou semelle, sur le côté le plus large de la noix ; détailler le reste en rectangles réguliers et les dresser en turban sur la semelle retirée, disposée sur le plat de service. Garnir le milieu du turban avec la garniture « Renaissance » ; placer sur celle-ci un beau bouquet de chou-fleur et le napper légèrement de sauce Hollandaise.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé, réduit et bien clair.

Noix de veau en Surprise. — Nous citons ce mode de servir la Noix de veau, simplement à cause de son originalité, mais en conseillant à nos collègues de n'en pas abuser. — C'est un équivalent de la « Pièce de bœuf à la Cuiller » de l'ancienne cuisine. — Braiser la noix en la tenant un peu ferme ; la laisser ensuite refroidir aux deux tiers.

La trancher horizontalement à peu près aux deux tiers de sa hauteur. Pratiquer une incision circulaire sur chaque morceau pour retirer la viande de l'intérieur en laissant une épaisseur d'un centimètre et demi dans le fond et sur les côtés ; de sorte que les deux morceaux ainsi vidés représentent une sorte de caisse et son couvercle.

Remplir la caisse d'une garniture à volonté ; rapporter dessus le morceau formant couvercle et tenir au four pendant quelques minutes.

— Servir à part le fonds de braisage, passé et dégraissé.

Noix de veau en Surprise à la Macédoine. — Préparer la noix de veau en caisse comme ci-dessus ; détailler en minces rectangles la chair retirée. Dresser ces rectangles dans la caisse, en les alternant de couches de garniture Macédoine liée au beurre ; tenir à l'entrée du four pendant quelques minutes.

— Servir à part le fonds de braisage.

Noix de veau en Surprise à la Pithiviers. — Préparer la caisse comme il est indiqué.

Prendre 15 alouettes et, sans les désosser, introduire dans chacune gros comme une noix de farce gratin. Les sauter au beurre avec 250 grammes de champignons crus, émincés et 100 grammes de lames de truffes, crues également.

Lier le tout avec la quantité nécessaire de sauce Demi-glace à l'essence de gibier ; disposer cette garniture dans la caisse ; rapporter le couvercle ; le souder avec un cordon de farce crue et mettre au four pendant 7 à 8 minutes.

En sortant la caisse du four, l'entourer avec la chair retirée, détaillée en fines escalopes.

Nota. — Les alouettes peuvent être remplacées par des Cailles, des Grives, ou d'autres petits oiseaux, en l'indiquant dans la dénomination.

Noix de veau en Surprise à la Toulousaine. — Préparer la caisse avec la noix de veau ; la remplir d'une garniture ordinaire à la Toulousaine ; rapporter le couvercle ; passer au four pendant quelques minutes et, en sortant la caisse du four, l'entourer avec la chair retirée, détaillée en petites escalopes.

Garnitures diverses convenant à la Noix de veau braisée.

Alsacienne — Bouquetière — Bourgeoise — Chartreuse — Choisy — Chicorée — Clamart — Champignons — Épinards — Financière — Italienne — Japonaise — Jardinière — Macédoine — Marigny — Milanaise — Orléanaise — Oseille — Petits pois — Piémontaise — Portugaise — Romaine — Saint-Mandé — Trianon — Vichy — Viroflay.

NOIX DE VEAU FROIDE

Noix de veau à la Caucasienne. — Détailler une noix de veau braisée, bien froide, en rectangles de 9 centimètres de longueur, sur 4 de largeur et 3 millimètres d'épaisseur.

Masquer une face de chaque rectangle de beurre ramolli, assai-

sonné, additionné de filets d'anchois coupés en brunoise et de ciboulette hachée. Rassembler ces rectangles par deux, tout comme des sandwichs, affranchir les angles, et les tenir sous presse légère jusqu'au moment du dressage.

Lier à la gelée une quantité relative de purée de tomate très réduite ; la faire prendre dans un moule à dôme ou un moule à Bombe huilé.

Démouler ce pain de tomate au moment de servir ; l'entourer avec les sandwichs de noix de veau disposés en turban ; border le plat de croûtons de gelée bien limpide.

Noix de veau à la Suédoise. — Sur la partie la plus large d'une noix de veau braisée, bien froide, tailler horizontalement une tranche, ou semelle de 3 centimètres d'épaisseur ; la parer de forme bien ronde. La dresser sur un plat, au fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée.

Détailler ce qui reste de noix de veau en rectangles un peu plus petits que ceux de la « noix de veau à la Caucasienne », mais ayant le double d'épaisseur ; masquer un côté de ces rectangles avec du Beurre de raifort ; placer sur chacun un rectangle de langue écarlate ayant les mêmes dimensions, mais taillé très mince. Affranchir les angles de ces sortes de sandwichs.

Border la tranche de veau d'un cordon de beurre ramolli, poussé à la poche munie d'une petite douille cannelée ; disposer au milieu de la tranche de veau une petite salade de légumes, liée à la Mayonnaise collée ; placer sur celle-ci un petit cœur de laitue bien ouvert et l'entourer avec les sandwichs de veau et langue.

— Servir à part une sauce froide quelconque dérivée de la Mayonnaise.

ESCALOPES DE VEAU

Les Escalopes se prennent de préférence dans le filet ou le contrefilet et, à défaut, dans la noix. Leur poids normal est de 100 à 110 grammes.

Après avoir été aplaties très minces, elles sont parées en forme d'ovales ou de cœurs et, étant donné leur peu d'épaisseur, elles sont presque toujours panées et vivement sautées.

Les sauces et garnitures qui les accompagnent sont servies à part, sauf quand il s'agit de purées ou de garnitures de légumes verts.

Escalopes de veau à l'Anglaise. — Assaisonner les escalopes ; les passer dans la farine ; les paner à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en les intercalant de tranches de jambon sautées au beurre ; arroser de Beurre noisette.

Escalopes de veau aux Champignons. — Paner les escalopes à l'anglaise ; les sauter au beurre clarifié.

Dresser ; servir à part une sauce Champignons.

Escalopes de veau Milanaise. — Paner les escalopes à l'anglaise avec une mie de pain fine mélangée de Parmesan râpé ; les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban et disposer au milieu une garniture Milanaise.

Escalopes de veau à la Viennoise. — Procéder comme il est indiqué pour la « Côte de veau à la Viennoise ».

Garnitures diverses convenant aux Escalopes de veau.

Chicorée au jus et à la crème — Crosnes — Epinards — Jardinière et ses dérivés — Oseille — Petits pois — Pointes d'asperges, etc.

Purées convenant aux Escalopes de veau.

Carottes — Céleris — Petits pois — Pommes de terre.

Sauces applicables aux Escalopes de veau.

Bordelaise au Vin blanc — Chasseur — Demi-glace — Fines herbes — Provençale — Soubise — Tomate.

FRICANDEAU

Le Fricandeau est une tranche de veau prise sur la noix de veau, coupée dans le sens du fil de la viande, et dont l'épaisseur ne doit pas dépasser 4 centimètres.

Après avoir battu la surface de la viande, pour rompre les fibres, le morceau de veau est piqué finement.

Ce piquage est rigoureusement obligatoire ; autrement, ce ne serait qu'un morceau de veau quelconque.

Le fricandeau est traité invariablement par le braisage. Il se distingue des autres viandes braisées, en ce sens que, servi comme pièce entière, il doit pouvoir être servi à la cuiller.

Lorsqu'il est pour service de détail, il doit naturellement être tenu un peu plus ferme.

Garnitures convenant au Fricandeau.

Sauf celles indiquées dans les formules des « Noix de veau en surprise », toutes les autres garnitures expliquées ou résumées à l'article « Noix de veau » sont applicables au Fricandeau.

FRICANDEAU FROID

Le Fricandeau froid constitue un excellent plat de déjeuner. — Lorsqu'il est encore tiède, il est dressé sur un plat et entouré de son fonds de braisage, dégraissé et passé. Ce fonds se prend en gelée, et constitue le meilleur des accompagnements que l'on puisse donner au fricandeau.

Un peu avant de servir, on nappe la surface au pinceau avec de la gelée mi-prise, pour lui donner du brillant.

GRENADINS

Les Grenadins ne sont autre chose que le Fricandeau en petit. — Ils se taillent comme les escalopes de veau, mais moins larges et plus épais. Ils doivent être piqués finement.

On les traite par le braisage comme le fricandeau et on les glace au dernier moment.

Garnitures applicables aux Grenadins.

1° Toutes les garnitures indiquées pour les Côtes de veau, sauf celles qui exigent l'emploi de farces.

2° Les diverses garnitures de la Noix de veau, comme : BRIARDE — CHARTREUSE — CHATHAM — CHAMPIGNONS — EPINARDS — FINANCIÈRE — JAPONAISE — JARDINIÈRE — MILANAISE — ORLÉANAISE — NEMOURS — OSEILLE — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES — VICHY.

GRENADINS FROIDS

Les Grenadins froids constituent une très jolie et excellente Entrée froide. — Leur apprêt en Belle-vue se fait selon l'un des deux modes indiqués pour les Côtes de veau.

MÉDAILLONS ET NOISETTES

Les Médaillons et Noisettes sont détaillés ronds, comme leurs noms l'indiquent ; ils sont pris de préférence sur le Filet de veau.

Ils sont invariablement sautés, parce que le braisage les durcit et les sèche.

Tous les procédés et garnitures indiqués à l'article « Côtes de veau », leur sont applicables.

OREILLES DE VEAU

Quel que soit l'emploi auquel on destine les Oreilles de veau, elles doivent être d'abord nettoyées, blanchies assez fortement, et rafraîchies.

Oreilles de veau Farcies. — Emplir la cavité de chaque oreille de farce panade au beurre; fermer l'ouverture avec une rondelle de carotte et envelopper chaque oreille farcie dans une Mousseline.

Les pocher tout doucement au fonds brun, pendant au moins 2 heures.

Déballer les oreilles ; les dresser et les entourer simplement du fonds de braisage réduit.

Oreilles de veau Frites. — Braiser les oreilles au Madère. — Lorsqu'elles sont froides, ou à peu près, les détailler en lanières ; tremper ces lanières dans la pâte à frire et les frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit et servir à part une sauce Tomate.

Oreilles de veau Grillées à la Diable. — Partager en deux les oreilles braisées; les enduire entièrement de moutarde ; les paner au beurre fondu et les griller doucement.

— Servir à part une sauce à la Diable.

Oreilles de veau à l'Italienne. — Braiser les oreilles et les dresser, toutes découpées, sur une sauce à l'Italienne, serrée.

Oreilles de veau en Tortue. — Braiser les oreilles au Madère. — Les dresser ; les ciseler ; renverser la partie mince et les entourer d'une garniture Tortue.

Oreilles de veau à la Toulousaine. — Cuire les oreilles dans un Blanc léger. — Bien les égoutter ; gratter et enlever la petite peau de l'intérieur ; ciseler et renverser la partie mince ; placer une petite truffe glacée dans la cavité de chaque oreille ; dresser et entourer d'une garniture à la Toulousaine.

PAUPIETTES

Les Paupiettes se taillent sur la noix ou la sous-noix, et en escalopes de 10 à 12 centimètres de long sur 5 de large. — Après avoir été aplaties et parées, elles sont masquées de farce en rapport avec le genre de leur préparation ; roulées en forme de bouchon ; bardées et maintenues par quelques tours de fil.

Lorsque leur garniture comporte des croûtes de tartelettes, des demi-tomates, ou des tronçons de concombres ou d'aubergines, les paupiettes sont, de préférence, dressées sur ces détails.

Paupiettes de veau à l'Algérienne. — Masquer les paupiettes de godiveau, additionné de 100 grammes de poivrons hachés au kilo.

Les braiser ; dresser en couronne sur de petites tomates étuvées ; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de patates ; entourer les paupiettes d'un cordon de sauce Tomate, claire, additionnée de très fine julienne de piment.

Paupiettes de veau à l'Anversoise. — Masquer les paupiettes de farce à la panade et à la crème. Les braiser et les dresser sur les croûtes de tartelettes, garnies de jets de houblon liés à la crème ; disposer au milieu les pommes de terre à l'anglaise et entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Paupiettes de veau Belle-Hélène. — Masquer les paupiettes de godiveau à la glace ; les braiser.

Dresser en couronne avec une belle lame de truffe sur chaque paupiette ; disposer au milieu les croquettes de pointes d'asperges et entourer d'un cordon de jus lié.

Paupiettes de veau à la Brabançonne. — Masquer les paupiettes de godiveau à la glace ; les braiser.

Dresser sur les croûtes de tartelettes garnies de choux de Bruxelles, glacées à la Mornay ; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de pommes de terre ; entourer d'un cordon de jus lié.

Paupiettes de veau aux Champignons. — Masquer les paupiettes de farce à la panade et à la crème, additionnée de champignons crus hachés et pressés. Les braiser. — Dresser en couronne avec un petit champignon cannelé bien blanc sur chaque paupiette ; verser au milieu la garniture et la sauce Champignons.

Paupiettes de veau Fontanges. — Masquer les paupiettes de farce au beurre ; les braiser.

Dresser en couronne sur de petites croquettes de pommes de terre en forme de palet ; disposer au milieu une purée de haricots blancs à la crème et entourer avec le fonds de braisage, réduit.

Paupiettes de veau à la Hussarde. — Masquer les paupiettes de godiveau ordinaire et les braiser.

Dresser en couronne avec une rosace en pomme duchesse, colorée au four, sur chaque paupiette ; entourer de toutes petites tomates farcies à la hussarde.

Paupiettes de veau Madeleine. — Masquer les paupiettes de farce à la crème et les braiser.

Dresser en couronne sur fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée ; entourer avec de toutes petites timbales de purée de haricots blancs.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée du fonds de braisage, réduit.

Paupiettes de veau Marie-Louise. — Masquer les paupiettes de farce à la Crème et les braiser.

Dresser en couronne ; placer sur chaque paupiette un petit fond d'artichaut, garni comme il est dit à la « garniture Marie-Louise ».

Entourer avec le fonds de braisage, réduit et légèrement lié.

Paupiettes de veau à la Portugaise. — Masquer les paupiettes de farce à la panade et à la crème ; les braiser.

Dresser en couronne sur de petites demi-tomates farcies ; disposer les pommes Château au milieu.

Entourer d'un cordon de sauce Portugaise.

Garnitures diverses applicables aux Paupiettes de veau.

Les paupiettes sont masquées de farce en rapport avec la garniture, braisées comme de coutume et dressées en utilisant au mieux les éléments de la garniture. — Les suivantes conviennent :

Briarde (voir *Noix de veau*) — Bizontine — Fermière — Milanaise — Nouilles — Oseille — Savary, etc.

Observation sur les Paupiettes.

Indépendamment de leur usage en tant que mets spécial, les Paupiettes de veau peuvent servir à titre d'élément de garniture de timbale et être adjointes à une garniture comme : Financière, Milanaise, Napolitaine, Nouilles fraîches, Lasagnes, etc.

Lorsqu'elles sont destinées à cet usage, on en diminue la grosseur de moitié ou même des deux tiers.

PIEDS DE VEAU

Les pieds de veau doivent être blanchis d'abord et bien rafraîchis. Ils sont ensuite désossés et cuits au Blanc ou braisés, selon leur destination.

Pieds de veau Custine. — Après les avoir braisés, détailler la chair en petits morceaux carrés ; les mélanger dans une sauce Duxelles additionnée de champignons cuits émincés, très réduite ; laisser refroidir. Diviser la composition en parties du poids de 80 grammes ; envelopper de crépine ; ranger sur plaque ; arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

— Servir à part une sauce Demi-glace.

Pieds de veau Frits. — Les braiser et partager en deux chaque demi-pied. Enduire les morceaux de moutarde ; les paner au beurre d'abord et à l'anglaise ensuite ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Pieds de veau Grillés. — Les préparer comme pour frire et les détailler de même. Enduire les morceaux de moutarde ; les paner au beurre, arroser de beurre fondu et les griller doucement.

— Servir à part une sauce à la Diable.

Pieds de veau à la Poulette. — Les cuire au blanc ; retirer les plus gros os ; diviser chaque demi-pied en trois morceaux.

Les mélanger dans une sauce à la Poulette et les dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Pieds de veau à la Rouennaise. — Procéder comme il est indiqué pour les Pieds de mouton. (Voir *Pieds de mouton à la Rouennaise.*)

Pieds de veau à la Tartare. — Les préparer frits ou grillés comme ci-dessus. — Servir à part une sauce Tartare.

Pieds de veau en Tortue. — Braiser les pieds, désossés et divisés en deux. — Les dresser et les entourer d'une garniture Tortue.

Pieds de veau à la Vinaigrette. — Cuire les demi-pieds au blanc. — Les dresser sur serviette avec persil frisé autour et servir une sauce Vinaigrette à part.

POITRINE DE VEAU

Lorsque la poitrine doit être employée entière, elle est généralement désossée, ouverte en poche, farcie et recousue ensuite.

La farce la plus ordinairement employée est celle-ci : 1 kilogramme de chair à saucisses fine, 125 grammes de Duxelles sèche, 125 grammes de beurre, une forte pincée de persil et autant d'estragon hachés, un œuf, sel, poivre et pointe d'épices : le tout bien mélangé.

Braiser doucement et à court-mouillement, à four de chaleur douce et bien soutenue.

Le temps de braisage pour une poitrine du poids de 5 kilogrammes est de 3 heures et demie à 4 heures.

Poitrine de veau à l'Allemande. — Farcir la poitrine et la cuire doucement dans un fonds blanc, pendant 4 heures au moins. — Servir à part une sauce Raifort, chaude.

Poitrine de veau à l'Alsacienne. — Farcir la poitrine et la braiser. — A moitié de la cuisson, la changer d'ustensile ; l'entourer de choucroute blanchie additionnée de débris de foie gras et compléter la cuisson doucement.

Détailler la poitrine en tranches et dresser celles-ci sur la choucroute.

Poitrine de veau à l'Anglaise. — Farcir la poitrine avec la préparation indiquée à « l'Épaule de veau à l'Anglaise » ; la cuire doucement dans du fonds blanc, ou simplement à l'eau salée.

Servir un morceau de lard bouilli en même temps.

Poitrine de veau aux Céleris. — Farcir et braiser la poitrine. — Aux deux tiers de la cuisson, la changer d'ustensile et

l'entourer de pieds de Céleris blanchis. Couvrir le tout avec le fonds de braisage passé et compléter la cuisson.

Garnitures diverses convenant à la Poitrine de veau.

1° Tous farinages comme : Macaroni, Nouilles, Lasagnes.
2e Toutes purées de légumes.
3° Tous légumes verts.

TENDRON DE VEAU

Le Tendron est constitué par l'extrémité des côtes, du point où celles-ci sont généralement coupées, jusqu'au sternum. Il est donc taillé sur la poitrine et il doit comprendre un morceau pris sur toute la largeur de celle-ci. S'il est coupé en travers, il perd son qualificatif de Tendron, et ce n'est plus qu'un morceau de poitrine quelconque. Quand le Tendron doit être servi braisé, il est d'usage de le faire revenir et de le traiter ensuite comme un braisé ordinaire. Nous pensons qu'il est préférable de le cuire comme un morceau de veau à la casserole, c'est-à-dire de l'étuver au beurre, et de le traiter ensuite à court mouillement, en arrosant souvent, et en renouvelant le mouillement quand il est besoin.

Tendron de veau à l'Estragon. — Le traiter comme il est dit, en ajoutant au fonds un bouquet de queues d'estragon. Dresser et disposer sur chaque pièce des feuilles d'estragon blanchies. — Servir à part le fonds de braisage lié à l'arrow-root, additionné d'estragon haché et blanchi.

Tendron de veau à la Turque. — Le braiser à blanc. — Dresser sur des demi-aubergines frites, vidées, regarnies de riz à la Grecque additionné de la chair retirée et hachée ; nappées de sauce Mornay et glacées.

Tendron de veau en Blanquette — au Curie — Marengo — à la Paysanne et à la Printanière. — Pour ces diverses préparations du Tendron, voir à la Série des *Préparations diverses du Veau*, et aux *Sautés de veau.*

Garnitures applicables au Tendron :

Bourgeoise — Catalane — Champignons — Chasseur — Hongroise — Jardinière — Milanaise — Montmorency — Petits pois — Printanière — Provençale — Vichy.

TENDRON DE VEAU EN CHAUD-FROID

Préparer le Tendron en Fricassée (voir *Préparations diverses*), et laisser refroidir.

Faire prendre une mince couche de gelée au fond d'une plaque; ranger les morceaux de Tendron dans la plaque; disposer dessus les oignons et champignons de la garniture; couvrir avec la sauce additionnée d'une quantité relative de gelée et laisser prendre.

Au moment de servir, passer la pointe d'un petit couteau entre les morceaux pour les séparer; poser la plaque un instant sur une serviette trempée à l'eau chaude, pour détacher la gelée du fond; dresser sur plat bien froid.

QUASI ET ROUELLE DE VEAU

Le Quasi doit se cuire lentement, au beurre, à la casserole, presque sans mouillement, en le retournant souvent.

La Rouelle est un morceau d'épaisseur variable coupé en travers sur le cuissot et qui se cuit comme le quasi.

Toutes les garnitures indiquées pour la Noix de veau, conviennent à l'un et à l'autre.

RIS DE VEAU

Les Ris de veau représentent l'un des plus fins produits de la Boucherie et ils peuvent figurer sur les menus les plus riches.

On doit les choisir bien blancs, sans aucune tache de sang, et les laisser dégorger le plus longtemps possible, à l'eau courante ou en changeant fréquemment l'eau.

Les Ris de veau doivent être blanchis, simplement le temps nécessaire pour raffermir l'épiderme, et être rafraîchis aussitôt. Après quoi, on enlève les parties cartilagineuses et nerveuses qu'ils comportent et on les met en presse entre deux linges.

On pique les ris de lard fin, de langue, ou de truffe, selon le genre d'apprêt auquel ils sont destinés; on peut aussi les clouter de langue ou de truffe; ou bien les braiser simplement dans leur état naturel.

Le Ris de veau comporte deux parties, inégales de forme et de qualité : Il y a la *noix*, représentée par la partie ronde; et la *gorge*, qui est la partie allongée, laquelle est moins fine que la noix.

Dans un dîner soigné, on ne doit servir, autant qu'il est possible, que les Noix de ris de veau. Selon les cas, les Ris de veau sont *braisés*, *pochés* au fonds blanc, ou traités par la grillade. Pour la conduite de ces différentes Opérations, voir les diverses Théories concernant la conduite des Braisés de Viandes blanches, des Pochés, et celle des Grillades.

Attereaux de Ris de veau Villeroy. — Détailler les ris, braisés à blanc et froids, en escalopes d'un petit centimètre d'épaisseur. Parer celles-ci ensuite avec un emporte-pièce uni de 3 centimètres et demi de diamètre. — Détailler, de même, champignons cuits et truffes, et enfiler les trois éléments sur des brochettes, en les alternant.

Tremper ces brochettes dans une sauce Villeroy ; laisser refroidir, puis paner à l'anglaise et rouler les attereaux en forme de cylindres.

Frire au moment ; remplacer les brochettes ordinaires par de petits hâtelets en argent et dresser sur serviette, ou piquer les attereaux sur un tampon disposé sur le plat.

— Servir à part une sauce Périgueux. (Pour indications complémentaires, voir *Attereaux*, série des *Hors-d'œuvre chauds*.)

Ris de veau Bonne-Maman. — Tailler, en julienne grosse et courte, les légumes destinés au braisage des ris, et y ajouter la même quantité de blanc de céleri également taillé en julienne.

Braiser les ris sur cette julienne, en les mouillant d'excellent fonds de veau et en veillant à ce que les légumes ne pincent pas. — Les glacer au dernier moment.

Dresser les ris dans une terrine, avec la julienne de légumes et le fonds de braisage, réduit ; couvrir l'ustensile et le placer sur serviette pliée pour servir.

Ris de veau à la Broche. — Piquer les ris de lard ; les envelopper de papier beurré et les embrocher.

Au bout de 25 minutes de cuisson, enlever le papier ; continuer la cuisson encore pendant 10 minutes, pour les glacer, en les arrosant de bon jus de veau.

— Servir à part une sauce ou garniture en rapport.

Ris de veau en Caisses. — Braiser les ris à blanc et les escaloper. — Dresser ces escalopes dans de petites caisses en papier, beurrées et séchées au four, ou dans une seule grande

caisse, avec la même quantité de lames de champignons et de truffes. Napper de sauce Allemande et compléter avec quelques lames de truffe glacées.

Ris de veau à la Cévenole. — Braiser les ris et les glacer.

Dresser ; entourer de bouquets de : petits oignons glacés ; marrons cuits au jus et glacés, séparés par des croûtons de pain noir façonnés en forme de crêtes de coq et frits au beurre.

— Servir à part le fonds de braisage légèrement lié.

Nota. — Les marrons glacés sont parfois remplacés par de la purée de marrons qui est servie à part.

Ris de veau Chambellane. — Piquer les ris aux truffes ; les braiser et les glacer.

Dresser ; entourer de petites tartelettes en farce mousseline, fourrées au centre d'un salpicon de truffes, lié à brun. Ces tartelettes sont moulées dans des petits moules cannelés, à petits fours, beurrés grassement et décorés, au fond, d'une lame de truffe.

— Servir à part une purée claire de champignons, additionnée d'une fine julienne de truffe bien noire.

Chartreuse de Ris de veau. — Foncer un moule à charlotte, beurré, avec : carottes et navets levés à la colonne comme pour printanier, cuits au Consommé, froids et bien égouttés ; petits pois, et haricots verts.

La disposition de ces légumes se fait selon le goût, mais en observant que les teintes soient bien alternées.

Tapisser le fond et les parois du moule d'une couche de farce à la panade et à la crème ; laquelle a pour but de maintenir les légumes. Pocher cette farce en plaçant le moule au bain-marie, à l'étuve. Emplir ensuite le moule avec des escalopes de ris de veau braisé, lames de champignons et de truffes, en alternant chaque lit d'escalopes d'une couche de sauce allemande finie à la crème. Achever d'emplir le moule avec une couche de farce ; couvrir d'un papier beurré et pocher au bain-marie, en comptant environ 40 minutes de pochage pour un moule de la contenance d'un litre.

En sortant le moule du bain, laisser reposer pendant 7 à 8 minutes, pour que la garniture intérieure se tasse légèrement.

Démouler au moment ; placer un gros champignon cannelé sur le milieu de la chartreuse ; disposer à la base de celle-ci une bordure de demi-laitues braisées et bien parées.

— Servir à part une Sauce allemande à l'essence de champignons.

Ris de veau Comtesse. — Clouter les ris aux truffes ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser et entourer de demi-laitues braisées, alternées de petites quenelles décorées, pochées au moment.

— Servir à part un jus lié.

Crépinettes de Ris de veau. — Pour cet apprêt, on se sert principalement des gorges de ris, blanchies ou non, et des parures résultant de ris sur lesquels on a prélevé des escalopes.

Hacher les ris avec la moitié de leur poids de tétine de veau crue ; ajouter, par kilo de ris et tétine : 150 grammes de truffes hachées et 2 œufs entiers. — Assaisonner de sel, poivre et muscade ; bien mélanger le tout et diviser la composition en parties du poids de 100 grammes.

Envelopper chaque partie dans un morceau de crépine ; arroser de beurre fondu ; saupoudrer de mie de pain et griller doucement.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Coquilles de Ris de veau au Gratin. — Procéder comme il est indiqué pour les *Coquilles de cervelle*, en employant des escalopes de ris de veau braisé ou poché. (Voir *Cervelle*, *Première Série*, *Bœuf*.)

Coquilles de Ris de veau à la Parisienne. — L'apprêt est le même que celui des *Coquilles de cervelle à la Parisienne*, en employant des escalopes de ris de veau poché.

Cromesquis de Ris de veau. — Procéder comme il est indiqué aux différents *Cromesquis d'Amourettes*, et dans les mêmes proportions, en employant des gorges de ris, braisées, au lieu d'amourettes. (Voir *Amourettes de bœuf*.)

Croquettes de Ris de veau. — Procéder selon le mode de préparation des *Croquettes de volaille*. (Voir *Série des Hors-d'œuvre chauds*.)

Croustades de Ris de veau. — Voir *Série des Hors-d'œuvre chauds*.

Ris de veau Demidoff. — Piquer les ris de lard et truffes ; les braiser seulement à moitié.

Les placer ensuite dans une terrine plate et les entourer, proportionnellement aux ris de : carottes et navets détaillés en croissants ; rondelles de petits oignons ; céleri émincé en paysanne ; ces légumes étuvés au beurre préalablement. Ajouter 30 grammes de

lames de truffes par ris, ainsi que le fonds de braisage passé ; couvrir l'ustensile et compléter la cuisson doucement.

Dégraisser à fond au moment et servir dans la terrine.

Escalopes de Ris de veau Bérengère. — Braiser les ris, et les diviser chacun en 4 escalopes de moyenne grosseur. Parer ces escalopes à l'emporte-pièce rond uni ; les border d'un fort cordon de farce mousseline additionnée de langue écarlate hachée ; ranger sur plaque et pocher la farce à four doux.

Garnir ensuite le centre des escalopes d'une rosace de purée Soubise bien blanche, poussée à la poche munie d'une grosse douille cannelée, et placer une boule de truffe au milieu de la rosace.

Dresser chaque escalope sur un croûton de mêmes dimensions, taillé mince et frit au beurre.

— Servir à part : 1° le fonds de braisage des ris, bien dégraissé ; 2° une timbale de purée de pois frais.

Escalopes de Ris de veau Favorite. — Blanchir les ris ; faire refroidir sous presse et les détailler en escalopes.

Assaisonner ces escalopes et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en alternant les escalopes de ris, d'escalopes de foie gras, ayant les mêmes dimensions, sautées au beurre après avoir été assaisonnées et farinées.

Décorer le turban d'une couronne de lames de truffes et disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

— Servir à part une sauce Madère à l'essence de truffes.

Escalopes de Ris de veau Gentilhomme. — Braiser les ris en les tenant un peu fermes et les détailler en escalopes.

Masquer un côté de chaque escalope de salpicon de truffes lié à la sauce Demi-glace réduite et le lisser en dôme. Tremper dans une sauce Villeroy; laisser refroidir ; paner à l'anglaise ensuite.

Frire au moment et dresser sur serviette.

— Servir à part une sauce Périgueux claire.

Escalopes de Ris de veau Grand-Duc. — Blanchir fortement les ris; les rafraîchir et les détailler en escalopes.

Assaisonner les escalopes; les cuire au beurre sans les laisser colorer.

Les dresser en couronne, en les intercalant de lames de truffes; les napper de sauce Mornay et les glacer vivement. — En sortant le plat du four disposer, au milieu des escalopes, un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Escalopes de Ris de veau Judic. — Blanchir fortement les ris; les rafraîchir et les détailler en escalopes.

Assaisonner les escalopes; les passer dans la farine et les sauter au beurre.

Les dresser en couronne, chacune sur une rondelle de boudin en farce de volaille, poché au moment.

Disposer sur chaque escalope : une toute petite demi-laitue braisée; un rognon de coq et une lame de truffe.

— Servir à part une saucière de jus lié.

Escalopes de Ris de veau Maréchale. — Braiser les ris; les détailler en escalopes; paner à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, avec une lame de truffe sur chaque escalope; disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

Escalopes de Ris de veau Rossini. — Procéder comme il est indiqué aux « Escalopes Favorite », en supprimant la garniture de pointes d'asperges.

Escalopes de Ris de veau Villeroy. — Braiser les ris en les tenant un peu fermes; les détailler en escalopes; tremper celles-ci dans une sauce Villeroy et laisser refroidir.

Paner à l'anglaise; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Observation.

Jusqu'à une époque qui n'est pas éloignée de nous, les préparations « à la Villeroy » étaient considérées comme mets de friture et se servaient sans accompagnement.

L'usage s'est répandu de les accompagner d'une sauce Périgueux ou d'une sauce Tomate; l'une ou l'autre adoptée selon l'ordonnance du menu. Dans certaines maisons, la sauce Tomate seule est admise. En ce qui nous concerne, et si l'accompagnement des articles « à la Villeroy » doit être précisé, nous optons pour la sauce Périgueux.

Ris de veau Excelsior. — Piquer les ris à la truffe et les pocher au fonds blanc.

Dresser; entourer de trois bouquets de petites Mousselines de volaille, moulées à la cuiller à café et pochées au moment. Un tiers de ces Mousselines doit être fait avec de la farce additionnée de truffe hachée; un tiers avec de la farce additionnée de langue bien rouge hachée très finement; l'autre tiers avec de la farce au naturel.

— Servir à part une Soubise à la Crème, additionnée d'une fine julienne de truffes, champignons et langue écarlate.

Ris de veau à la Financière. — Piquer les ris; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les éléments d'une garniture Financière, disposés en bouquets.

— Servir à part une sauce Financière.

Ris de veau au Gratin. — Braiser le ris ; le détailler en escalopes et le reformer sur un plat à gratin beurré, en intercalant chaque escalope d'une cuillerée de sauce Duxelles, réduite. Entourer de petits champignons cuits ; couvrir de sauce Duxelles ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Ajouter un filet de jus de citron et une pincée de persil haché en servant.

Ris de veau Grillé. — Blanchir le ris ; le rafraîchir ; le parer et le refroidir sous presse.

Le partager en deux horizontalement sur l'épaisseur ; assaisonner les morceaux ; les tremper dans le beurre fondu et griller doucement. — On peut également griller le ris de veau entier, mais la première méthode est préférable.

Servir à part une sauce quelconque comme : Italienne, Tomate, Périgueux, etc., ou du Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous. — Garniture à volonté.

Ris de veau grillé à la Camargo. — Cuire une brioche, sans sucre, dans un moule cannelé dont l'ouverture soit un peu plus grande que le ris de veau. Parer le dessus de la brioche ; retirer la mie de l'intérieur en suivant la forme des cannelures et emplir cette croustade, aux deux tiers, avec une garniture composée de : moitié petits pois à la Française, moitié carottes à la Vichy.

Dresser le ris de veau grillé sur cette garniture ; le recouvrir de 3 tranches de Bacon grillé et dresser sur serviette.

Ris de veau grillé Gismonda. — Préparer, dans un moule à flan ovale, une croustade cuite à blanc, ayant la longueur du ris.

Faire griller le ris comme il est indiqué ci-dessus.

Garnir la croustade avec parties égales de fonds d'artichauts et de champignons crus émincés, sautés au beurre et liés à la sauce Crème.

Placer le ris grillé sur cette garniture et dresser la croustade sur serviette.

— Servir à part une saucière de glace de viande légèrement beurrée.

Ris de veau grillé Jocelyne. — Tailler sur de grosses pommes de terre, des tranches de 3 centimètres d'épaisseur, et de la largeur du ris. Les parer autour ; cerner près des bords avec un emporte-pièce rond, uni, et les cuire au beurre. — Griller le ris en même temps.

Les pommes de terre étant cuites, retirerla pulpe de l'intérieur de façon à obtenir une sorte de caisse; remplir ces caisses de Soubise au currie ; les ranger sur le plat de service et dresser le ris de veau grillé dessus. — Disposer sur celui-ci un demi-piment vert et une demi-tomate, grillés l'un et l'autre.

Ris de veau grillé Saint-Germain. — Blanchir et griller le ris comme il est dit.

Dresser; entourer d'un bouquet de petites pommes de terre cuites au beurre, bien dorées, et d'un bouquet de carottes tournées en olives, cuites au Consommé, et glacées.

— Servir à part : 1° une sauce Béarnaise; 2° une timbale de purée de pois frais.

Ris de veau des Gourmets. — Braiser les ris. Aussitôt prêts les dresser dans une cocotte ronde et plate qui soit juste de grandeur pour les contenir.

Les recouvrir de truffes crues coupées en lames épaisses ; passer le fonds de braisage dessus ; couvrir et souder le couvercle avec un cordon de repère.

Passer la cocotte à four bien chaud pendant 10 minutes et servir tel quel.

Nota. — Le couvercle de la cocotte s'enlève seulement quand celle-ci est sur la table.

Ris de veau Montauban. — Piquer les ris de lard et de truffe; les braiser et les glacer.

Dresser; entourer de : petites croquettes de riz additionné de langue écarlate ; grosses rondelles de boudin en farce de volaille à la panade et à la crème, truffée ; petits champignons cannelés.

— Servir à part un Velouté à l'essence de champignons.

Ris de veau en Papillote. — Braiser les ris et les escaloper dans la longueur.

Les mettre en papillote en procédant comme il est indiqué pour la « Côte de veau ».

Ris de veau à la Parisienne. — Piquer les ris avec truffe et langue ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les fonds d'artichauts et pommes de terre préparés comme il est indiqué à la « garniture à la Parisienne ».

— Servir à part le fonds de braisage, réduit et passé.

Pâté chaud de Ris de veau. — Foncer, en pâte à foncer, un moule à charlotte ou un moule à pâté rond, beurré.

Tapisser le fond et les parois d'une couche de farce de volaille d'un centimètre d'épaisseur. Garnir d'un ragoût composé de : Escalopes de ris de veau blanchi, ou à moitié poché ; champignons cuits escalopés et lames de truffe, lié d'une sauce Allemande à l'essence de champignons, réduite assez serrée.

Couvrir le ragoût d'une couche de farce et fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte soudée sur les bords. Faire le couvercle en feuilles de pâte imitées ; dorer ; ménager une ouverture pour l'échappement de la vapeur ; cuire à four chaud pendant 45 à 50 minutes.

Démouler le pâté en le sortant du four et le dresser sur serviette.

Ris de veau Princesse. — Clouter les ris de truffes ; les braiser et les glacer.

Dresser en timbale basse, sur une garniture de pointes d'asperges liées au beurre et entourer d'une bordure de lames de truffes.

— Servir à part une sauce Allemande à l'essence de champignons.

Ris de veau aux Queues d'Écrevisses. — Clouter les ris de truffes et les braiser.

Dresser ; entourer, sur les côtés, de bouquets de queues d'écrevisses liées à la sauce Crème et comptées à raison de 4 par convive.

Disposer, sur les bouts, des coffres d'écrevisses, garnis de farce de volaille au Beurre d'écrevisse et pochés ; ces coffres comptés à raison de 4 par ris de veau.

Ris de veau Rachel. — Piquer les ris au lard ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer de petits fonds d'artichauts garnis de sauce Bordelaise serrée et d'une belle lame de moelle pochée, avec un point de persil haché sur la moelle.

— Servir à part le fonds de braisage, ou le verser au fond du plat.

Ris de veau Régence. — Clouter les ris avec des truffes et les braiser ou les poêler.

Dresser ; ajouter le fonds de braisage réduit ; entourer les ris avec les éléments de la garniture Régence *B*. — Servir à part une sauce Allemande à l'essence de truffes.

Ris de veau sous la Cendre. — Clouter les ris avec truffes et langue ; les braiser aux trois quarts.

Couvrir de tranches de langue écarlate le milieu d'une abaisse de pâte à foncer, de dimensions proportionnées au nombre des ris. Placer les ris sur les tranches de langue ; mouiller les bords de l'abaisse ; la plier de façon à bien enfermer les ris et la souder.

Dorer ; pratiquer une ouverture dessus et cuire à four chaud pendant 45 minutes.

En sortant les ris du four, emplir l'intérieur de la croûte de sauce Demi-glace.

Ris de veau à la Toulousaine. — Clouter les ris de truffes et les braiser.

Dresser ; entourer avec les éléments de la garniture à la Toulousaine, disposés en bouquets.

— Servir à part une sauce Allemande à l'essence de champignons.

Nota. — On peut entourer le plat d'une bordure de petits croûtons en triangles, frits au beurre, légèrement creusés au milieu et garnis de purée de foie gras.

Timbale de Ris de veau à la Badoise. — Préparer à l'avance une croûte de timbale en pâte fine, faite dans un moule à pâté rond évasé du haut et cuite à blanc.

L'emplir aux deux tiers de nouilles au jambon ; disposer sur celles-ci un turban d'escalopes provenant de ris de veau braisés ; verser une garniture Financière au milieu du turban d'escalopes. — Dresser sur surviette.

Timbale de Ris de veau Condé. — Préparer une croûte de timbale comme ci-dessus, dans un moule étroit du fond et très évasé des bords.

Garnir le fond de la timbale de champignons crus, émincés ; disposer le long des parois des escalopes de ris de veau braisé, masquées en dôme, d'un côté, de farce de volaille additionnée de champignons et truffes hachés. Ces escalopes sont pochées au moment à l'entrée du four et montées par rangées superposées.

Remplir le centre d'un émincé de truffes lié à la sauce Madère. Dresser sur serviette et servir à part une sauce Madère.

Vol-au-vent de Ris de veau à la Nesles. — *Garniture :* Petites escalopes provenant d'un ris de veau braisé ; quenelles de godiveau gonflées à l'avance avec quelques cuillerées de cuisson de champignons et jus de truffes ; crêtes et rognons ; petits champignons cannelés ; lames de truffes. — Sauce Allemande.

Verser cette garniture dans une croûte de Vol-au-vent ; compléter, en guise de couvercle, par une couronne de petites escalopes de ris de veau, glacées, décorées de lames de truffes taillées à l'emporte-pièce. — Dresser sur surviette.

Vol-au-vent de Ris de veau Régence. — *Garniture :* La garniture comporte moitié escalopes de ris de veau et moitié garniture Régence *B.* — Lier le tout avec une sauce Allemande à l'essence de truffes et verser dans une croûte de Vol-au-vent.

Compléter par une couronne d'escalopes de ris de veau glacées, avec une petite Mousseline de volaille décorée sur chaque escalope.

Autres Garnitures diverses convenant aux Ris de veau.

Clamart — Champignons — Jardinière — Milanaise — Oseille — Petits pois — Pointes d'asperges — Portugaise, etc.

RIS DE VEAU FROIDS

Ris de veau Richelieu. — Braiser les ris comme il est dit à la formule « Ris de veau Bonne-Maman », en tenant le fonds de braisage assez abondant pour qu'il couvre bien les ris dans la cocotte.

Dresser ceux-ci dans l'ustensile, avec la julienne de légumes ; ajouter une quantité relative de julienne de truffes ; couvrir avec le fonds de braisage passé. Laisser refroidir.

Quand le fonds est pris en gelée, enlever la graisse qui est figée à la surface et dresser la cocotte sur serviette.

Ris de veau à la Suédoise. — Pocher les ris. Quand ils sont bien froids, les détailler en escalopes minces et rectifier celles-ci à l'emporte-pièce ovale uni.

Masquer l'un des côtés de Beurre de raifort, et couvrir chaque escalope beurrée d'une tranche de langue, taillée de mêmes forme et dimensions.

Garnir de salade de légumes, liée à la sauce Mayonnaise, une Croûte cuite à blanc dans un cercle à flan, et de grandeur proportionnée au nombre des escalopes. Dresser celles-ci en couronne sur la salade et placer au milieu un cœur de laitue dont les feuilles seront un peu écartées.

— Servir à part une sauce à la Russe.

Palets de Ris de veau à l'Écarlate. — Pocher les ris. Quand ils sont bien refroidis, les détailler en escalopes d'un centimètre et demi d'épaisseur et les parer à l'emporte-pièce rond uni. — Avec le même emporte-pièce, parer des tranches de langue écarlate taillées de 3 millimètres d'épaisseur, et dont le nombre sera le double de celui des escalopes de ris de veau.

Masquer celles-ci, des deux côtés, avec du beurre additionné de moutarde et les couvrir, de chaque côté, avec un rond de langue.

Ranger sur plaque ; laisser raffermir le beurre ; lustrer à la gelée ensuite et décorer le milieu de chaque palet d'un rond de truffe.

Dresser en couronne sur un plat long ; garnir le milieu de gelée hachée et croûtonner les bords du plat.

— Servir à part une sauce Raifort froide et une salade Sicilienne.

ROGNON DE VEAU

Le Rognon de veau pour sauter doit être d'abord dégraissé, dénervé et détaillé pas trop mince pour éviter qu'il durcisse.

S'il doit être grillé, il est paré de façon à laisser subsister une mince couche de graisse autour ; puis il est fendu en deux dans la longueur et embroché.

Rognon de veau Bercy. — Détailler le rognon ; l'assaisonner ; le sauter vivement au beurre et l'égoutter.

Chauffer simplement dans la sauteuse une petite cuillerée d'échalotes hachées ; mouiller d'un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter 2 cuillerées de glace de viande et un filet de jus de citron.

Remettre les rognons dans la casserole et compléter, hors du feu, avec 50 à 60 grammes de beurre.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Rognon de veau à la Bordelaise. — Sauter le rognon comme ci-dessus ; l'ajouter immédiatement à 2 décilitres de sauce Bordelaise, additionnée de 100 grammes de moelle en dés, pochée ; une pincée de persil haché et 125 grammes de cèpes émincés, sautés au beurre et bien égouttés.

Mélanger le tout et dresser en timbale.

Rognon de veau à la Berrichonne. — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et le même poids de champignons crus émincés. — Égoutter lard et champignons ; dans le même beurre, sauter vivement le rognon détaillé, assaisonné, et l'égoutter également.

Déglacer avec un peu de vin rouge ; réduire et ajouter 1 décilitre et demi de sauce Bordelaise sans moelle, bien beurrée.

Remettre dans cette sauce, rognons, lardons et champignons ; rouler la casserole pour assurer le mélange ; dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Rognon de veau en Casserole. — Parer le rognon en laissant subsister une petite couche de graisse autour.

L'assaisonner ; le mettre dans une casserole en terre avec 30 grammes de beurre ; le cuire doucement au four, pendant environ une demi-heure, en le retournant souvent.

Au dernier moment, l'arroser d'une cuillerée de bon jus de veau et servir tel quel.

Rognon de veau sauté aux Champignons. — Procéder comme il est indiqué pour le *Rognon de bœuf*.

Rognon de veau en Cocotte. — Parer le rognon comme celui en casserole et le faire revenir au beurre dans une cocotte.

L'entourer de : 50 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et rissolé au beurre ; 50 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre ; 50 grammes de pommes de terre tournées de la forme et grosseur d'une gousse d'ail, et blanchies.

Compléter la cuisson au four ; ajouter une cuillerée de jus de veau au dernier moment et servir tel quel.

Croûtes aux Rognons. — Tailler sur un pain Jocko ou sur un pain fantaisie des tranches de 2 centimètres et demi d'épaisseur. Les cerner ; retirer la mie en en laissant seulement une petite épaisseur au fond ; beurrer l'intérieur et les sécher au four.

Garnir ces croûtes avec des rognons de veau sautés aux Champignons, au Madère, au Chablis, etc.

NOTA. — Ces croûtes peuvent se faire avec du pain de mie et de forme carrée ou rectangulaire.

Dans ce cas, elles sont frites au beurre clarifié.

Rognon de veau au Currie à l'Indienne. — Faire revenir au beurre un oignon haché, en y joignant une pincée de Currie. Ajouter 1 décilitre de Velouté ordinaire et passer à l'étamine.

Sauter le rognon au beurre comme de coutume ; le mélanger dans la sauce et dresser en timbale. — Servir à part du riz à l'Indienne.

Rognon de veau grillé. — Parer le rognon en laissant une petite couche de graisse autour. Le fendre en deux dans la longueur sans séparer complètement les deux moitiés ; le traverser avec deux petites brochettes pour le maintenir ouvert.

Assaisonner et griller doucement, en l'arrosant de beurre fondu.

— Servir à part un Beurre à la maître-d'hôtel, Bercy, ou autre convenant aux grillades.

Rognon de veau à la Liégeoise. — Préparer le rognon comme celui « en Casserole ». — Une minute avant de servir, ajouter : 1 petit verre d'eau-de-vie de genièvre, flambée ; 2 grains de genévrier écrasés et une cuillerée de bon jus de veau.

— Servir tel quel.

Rognon de veau Montpensier. — Parer le rognon en laissant autour une petite enveloppe de graisse ; le détailler, sur l'épaisseur, en 5 ou 6 rouelles. L'assaisonner ; le sauter au beurre à feu vif et le retirer sur une assiette.

Déglacer la casserole avec une cuillerée de Madère et ajouter : 3 cuillerées de glace fondue ; un filet de jus de citron, une pincée de persil haché et 50 grammes de beurre.

Dresser les morceaux de rognon en couronne, dans une timbale ou sur un plat ; les arroser avec la sauce ; disposer au milieu un beau bouquet de pointes d'asperges liées au beurre et disposer sur celui-ci une douzaine de lames de truffes.

Rognon de veau à la Portugaise. — Détailler le rognon et le sauter comme celui « à la Montpensier ».

Dresser les morceaux en couronne sur un plat ; placer une toute petite demi-tomate farcie sur chaque morceau ; garnir le milieu de fondue de tomates très réduite.

Entourer le rognon avec la sauce préparée comme pour celui « à la Montpensier ».

Rognon de veau au Rizot. — Détailler le rognon, l'assaisonner et le sauter simplement au beurre.

Le disposer dans une bordure de rizot dressée sur le plat de service ; le recouvrir d'une légère couche de rizot ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Rognon de veau Robert. — Assaisonner le rognon et le faire revenir au beurre, dans une petite cocotte, à feu très vif.

Laisser cuire au four ensuite pendant un quart d'heure environ et servir tel quel ; le rognon se complétant sur la table même et en procédant ainsi :

Retirer le rognon sur une assiette chaude ; placer la cocotte sur un réchaud à alcool ; déglacer avec un verre de fine Champagne et réduire de moitié.

Pendant ce temps, découper le rognon en lames excessivement minces et le couvrir d'une assiette renversée.

Ajouter alors à la fine Champagne réduite : 1 cuillerée à café de moutarde ; 30 grammes de beurre en petits morceaux ; le jus d'un quart de citron ordinaire ; une pincée de persil haché. Bien remuer avec une fourchette ; mélanger dans cette sauce le rognon et le jus qu'il a rendu ; chauffer sans laisser bouillir et servir sur assiettes très chaudes.

Rognon de veau Sauté aux Vins divers. — Traiter le rognon comme il est indiqué au « Rognon de bœuf sauté au Madère », en remplaçant le Madère par : Chablis, Corton, Laffitte, Porto, Saint-Julien, Volnay, Xérès, etc.

SELLE DE VEAU

La Selle de veau pour Relevé est rôtie ou braisée ; mais le braisage est préférable, parce que, outre que la pièce risque moins de sécher, on obtient un fonds de grande valeur pour l'accompagnement.

Quel que soit le genre de cuisson adopté, la Selle est taillée, d'un côté, au ras des os du bassin ou quasi, et près des premières côtes de l'autre côté.

Les rognons sont enlevés, en laissant une couche de graisse assez épaisse sur les filets mignons ; puis les bavettes sont rognées de façon à ce que, étant repliées sur elles-mêmes, elles

couvrent juste les filets mignons. — Finalement la pièce est bardée et ficelée.

Si elle est traitée par le braisage, l'opération doit se faire à court-mouillement et la Selle doit être arrosée très fréquemment.

Temps de braisage approximatif d'une Selle de poids moyen : 3 heures.

NOTA. — Pour un petit service, on peut n'employer qu'une demi-selle, c'est-à-dire la moitié de la Selle partagée dans sa longueur.

Selle de veau à la Chartreuse. — Braiser la Selle ; la débarder et la glacer au moment.

Dresser sur plat long, et disposer, à chaque bout, une chartreuse de légumes, de même hauteur que la Selle, et démoulée au moment.

Entourer la pièce de quelques cuillerées du fonds de braisage, dégraissé, réduit et tiré à clair. — Servir le reste en saucière.

Selle de veau Matignon. — Braiser la Selle à moitié ; puis la couvrir d'une couche assez épaisse de Matignon.

Recouvrir celle-ci de bardes de lard ou de minces tranches de jambon ; envelopper la Selle dans une forte crépine, ou dans une crépine doublée, et donner encore deux heures de cuisson à four doux.

— Servir cette pièce telle quelle et envoyer à part le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Selle de veau Metternich. — Braiser la Selle. — Lorsqu'elle est prête, tracer une ligne à un bon centimètre des bords extérieurs, de chaque côté et à chaque extrémité, en enfonçant la pointe du couteau dans les chairs.

En faire autant le long de l'os de l'échine, et de chaque côté de l'os ; puis, enlever les filets de la Selle en les détachant avec précaution d'après les os.

Détailler ces filets en escalopes, en coupant légèrement celles-ci en biais.

Dans la double cavité formée sur la Selle par l'enlèvement des filets, étaler quelques cuillerées de sauce Béchamel au Paprika ; puis, en rapportant les escalopes à la suite l'une de l'autre, reformer les filets dans leur état primitif, en mettant entre chaque escalope la valeur d'une demi-cuillerée de la sauce déjà employée. et deux lames de truffe.

Finalement, couvrir toute la surface de la Selle de sauce Bécha-

mel au Paprika ; glacer rapidement à la Salamandre. — L'enlever immédiatement, et avec précaution, à l'aide d'une grande spatule carrée, et la dresser sur le plat de service.

— Servir à part : 1° le fonds de braisage de la pièce, dégraissé et réduit ; 2° une timbale de riz Pilaw.

Selle de veau Nelson. — Préparer la Selle comme celle « à la Metternich », jusqu'au détail des filets en escalopes.

Masquer le fond de la cavité formée sur la Selle avec quelques cuillerées de sauce Soubise ; remettre les filets à leur place, en intercalant entre chaque escalope : une mince lame de jambon ayant exactement la forme de l'escalope et un peu de sauce Soubise.

La Selle étant reformée dans son état naturel, masquer la surface d'une couche d'appareil de Soufflé au Parmesan, additionné d'un quart de purée de truffes.

Entourer alors la pièce d'une forte bande de papier beurré pour maintenir l'appareil de Soufflé ; mettre la Selle à four doux pendant 15 minutes pour le pochage de cet appareil.

En la sortant du four, enlever la bande de papier et servir sans la changer de plat.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau à l'Orientale. — Braiser la Selle ; détacher les filets et les détailler en escalopes, comme il est dit à la « Selle Metternich ».

Masquer le fond de la cavité, de sauce Béchamel au currie, et reformer les filets en nappant les escalopes de même sauce.

Couvrir la pièce d'une sauce Béchamel tomatée bien relevée ; la glacer et l'entourer de demi-céleris, braisés dans le fonds de cuisson.

— Servir à part une timbale de riz Pilaw.

Selle de veau à la Piémontaise. — Braiser la Selle et la préparer comme ci-dessus.

En reformant les filets, napper les escalopes de sauce Béchamel additionnée de 125 grammes de Parmesan et 125 grammes de truffes blanches râpés par litre de sauce.

Masquer la surface de la Selle de la même sauce et la glacer vivement.

— Servir à part : 1° le fonds de braisage dégraissé et tiré au clair ; 2° une timbale de rizot à la Piémontaise.

Selle de veau Prince Orloff. — Braiser la Selle, et procéder ensuite comme pour la « Selle Metternich ». En reformant les filets, mettre une demi-cuillerée de Soubise et une lame de truffe entre chaque escalope.

Masquer la surface de la Selle de sauce Mornay additionnée d'un quart de purée Soubise, et la glacer vivement.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Nota. — On peut accompagner cette Selle d'une garniture de Pointes d'asperges, ou de Concombres à la crème.

Selle de veau à la Renaissance. — Braiser la Selle et la glacer au moment.

Dresser; placer à chaque bout un gros bouquet de choux-fleurs; disposer le reste de la garniture sur les côtés, en bouquets alternés.

— Servir à part : 1° une saucière de sauce Hollandaise pour les choux-fleurs ; 2° le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau Romanoff. — Braiser la Selle et la préparer comme celle « à la Metternich ».

Reformer les filets en mettant entre chaque escalope un peu de gribouis ou de cèpes finement émincés et liés à la sauce Crème.

Napper la surface de la Selle de sauce Béchamel bien relevée, finie au Beurre d'écrevisse.

Entourer la pièce d'une bordure de demi-pieds de fenouil braisés au Vin blanc.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau Talleyrand. — Clouter les filets de la Selle avec de gros clous de truffes piqués bien symétriquement; barder la pièce; la braiser et retirer les bardes au dernier moment pour la glacer.

Dresser sur le plat de service et l'entourer simplement avec une partie du fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

— Servir à part : 1° le reste du fonds de braisage ; 2° une timbale de macaroni à la Talleyrand.

Selle de veau Tosca. — Braiser la Selle et la préparer ensuite comme celle « à la Metternich ».

Emplir presque entièrement la cavité de macaroni, blanchi, coupé en petits tronçons, lié à la crème et additionné d'une forte julienne de truffes.

Reformer les filets sur cette garniture, en masquant les escalopes de sauce Béchamel soubisée, et en les intercalant de lames

de truffes. Les filets ainsi reformés se trouvent donc être surélevés de chaque côté de l'os de l'échine.

Napper la surface de sauce Béchamel soubisée et glacer vivement.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

SELLE DE VEAU FROIDE

La Selle de veau froide constitue une magnifique pièce de Buffet, qui admet toutes les garnitures de pièces froides comme : Macédoines de légumes liées à la sauce Mayonnaise ou simplement à la gelée ; petites salades de légumes moulées ; fonds d'artichauts ou tomates garnis de façons diverses, etc.

La Selle est décorée de beaux croûtons de gelée ; mais son accompagnement rigoureusement obligatoire, en toutes circonstances, est son propre fonds de braisage dégraissé, décanté, refroidi, et servi au naturel en saucière ; c'est-à-dire sans être ni clarifié, ni collé.

TÊTE DE VEAU

Si la tête doit être détaillée, elle est désossée avant d'être mise à dégorger. Elle est ensuite blanchie, rafraîchie, coupée en morceaux, frottée au citron, et mise immédiatement en cuisson dans un *Blanc* bouillant. – Si elle doit être cuite entière, son blanchissage doit être d'au moins une demi-heure et sa cuisson se fait également dans un Blanc, après avoir pris le soin d'envelopper la tête dans une serviette pour pouvoir la retirer facilement.

Dans un cas comme dans l'autre, prendre les précautions indiquées à l'article « Blanc » (voir *Théories préliminaires*), pour éviter à la tête, ou aux morceaux, le contact de l'air qui les noircirait.

Quelle que soit la façon dont on sert la Tête de veau, elle doit toujours être accompagnée de tranches de langue et d'escalopes de cervelle.

Tête de veau à l'Anglaise. — Cuire la tête entière ou par moitié dans un Blanc léger, sans être désossée.

Dresser sur serviette et servir en même temps : 1° un morceau de lard bouilli ; 2° une sauce Persil.

Tête de veau farcie — Cuire au Blanc la tête détaillée. — Préparer une farce avec : 250 grammes de veau à la panade et à

la crème; 2 œufs durs hachés très finement; 100 grammes de débris de cervelle passés au tamis; une forte cuillerée de Duxelles sèche; une pincée de persil haché. Relever assez fortement au Cayenne et bien mélanger.

Prendre la partie du museau au-dessous de l'œil et sur le front, où il n'existe pas de chairs; détailler avec un emporte-pièce rond uni de 5 centimètres de diamètre; garnir ces ronds, du côté intérieur, avec la farce préparée, poussée à la poche en forme de macaron. Placer les ronds garnis sur un plat dont le fond sera beurré et humecté avec quelques gouttes de cuisson de champignons; saupoudrer légèrement la farce de chapelure; arroser de beurre fondu; poser le plat sur une plaque contenant un peu d'eau chaude pour faire bain-marie; pocher et gratiner en même temps, au four de chaleur moyenne.

— Servir à part une sauce relevée, comme : Piquante, Ravigote, Tortue; ou bien Béarnaise, Valois, etc.

Tête de veau Financière. — Cuire la tête au blanc et diviser les morceaux en petits carrés de 3 à 4 centimètres de côté, ou bien les détailler à l'emporte-pièce rond; supprimer la chair, ou du moins une grande partie, pour ne conserver que la peau.

Dresser ces morceaux en timbale et couvrir d'une garniture à la Financière.

Tête de veau Frite. — Détailler la tête comme pour farcir et mariner les morceaux pendant 1 heure avec jus de citron, filet d'huile, persil haché et assaisonnement.

Tremper ces morceaux dans une pâte à frire légère et les frire au moment à grande friture chaude.

Dresser sur serviette ou sur grille avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate ou une sauce Madère.

Tête de veau Godard. — La tête de veau à la Godard, était l'une des pièces de l'ancienne cuisine et elle se servait entière, entourée de la garniture. — Aujourd'hui, la tête est détaillée, comme pour celle « à la Financière », et dressée en timbale avec la garniture Godard.

Tête de veau à la Poulette. — Cuire la tête au blanc et détailler les morceaux en petites escalopes, pendant qu'ils sont brûlants

Sauter ces escalopes dans une sauce à la Poulette et dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Tête de veau à la Ravigote. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la sauce Poulette par une sauce Ravigote relevée.

Tête de veau à la Tertillière. — Réunir dans un sautoir : 10 morceaux de tête préparés comme ceux de la Tête à la Financière ; 150 grammes de langue écarlate ; 150 grammes de truffes ; 150 grammes de champignons cuits, détaillés en julienne assez grosse et courte. Ajouter 3 décilitres de sauce Madère ; laisser mijoter le tout pendant une demi-heure ; compléter, au moment de servir, avec une cuillerée de zeste de citron, détaillé en julienne fine, et fortement blanchi.

Dresser en timbale et entourer de 10 moitiés d'œufs durs, chauds.

Tête de veau Sauce Tomate. — Cuire la tête au blanc ; la dresser brûlante, sur serviette, avec escalopes de langue et de cervelle et bordure de persil frais.

— Servir à part une sauce Tomate.

Tête de veau en Tortue. — Cuire la tête au blanc, et la détailler en ronds de 4 centimètres de diamètre, en ne laissant subsister absolument que la peau.

Dresser en timbale avec garniture et sauce Tortue. (Voir *Garnitures* et *Sauces*).

Tête de veau à la Toulousaine. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la garniture Tortue par une garniture « à la Toulousaine ».

Tête de veau à la Vinaigrette ou à l'huile. — Cuire la tête au blanc, entière ou détaillée ; la dresser sur serviette avec : langue, cervelle et bordure de persil.

— Servir à part : petites câpres, oignon et persil hachés, disposés en bouquets sur un ravier ; ou bien envoyer la sauce toute prête.

TÊTE DE VEAU FROIDE A LA FLAMANDE

Désosser la tête et la diviser en deux parties. — Couper la langue en deux sur la longueur, ainsi que les oreilles détachées de chacune des moitiés de la tête.

Disposer sur chaque demi-tête, et sur la face intérieure, deux morceaux d'oreille et une demi-langue.

Rouler chaque moitié de tête sur elle-même, en commençant

par le côté du museau ; ficeler fortement et très serré ; cuire dans un Blanc et laisser refroidir dans la cuisson.

On peut également faire cuire les deux moitiés de tête d'abord, puis les garnir, et les rouler ensuite dans une serviette.

Cette tête froide se détaille comme une galantine, en tranches très minces ; elle se sert avec une sauce Rémoulade ou Tartare, et toujours accompagnée de petites escalopes de cervelle.

TÉTINE DE VEAU

La Tétine de veau est surtout employée dans la cuisine israélite, où elle tient lieu de lard.

On peut également la faire braiser, après l'avoir dégorgée, blanchie, mise sous presse légère, et piquée. On la glace au dernier moment et on l'accompagne d'une garniture d'épinards ou d'oseille.

BLANQUETTE DE VEAU

(Proportions pour 1 service : 1 kilo 500.)

Blanquette de veau à l'Ancienne. — Les éléments de la Blanquette se prennent dans la poitrine, l'épaule, et les côtes de collet.

Détailler en morceaux ; les marquer en cuisson avec assez de fonds blanc pour que les morceaux en soient couverts. Saler très peu, faire prendre l'ébullition doucement, en remuant souvent les viandes ; écumer avec le plus grand soin.

Ajouter 1 petite carotte, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet composé d'un poireau, queues de persil, fragments de thym et de laurier. — Cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Avec 100 grammes de roux blanc et 1 litre trois quarts de la cuisson de veau, préparer un Velouté ; y ajouter une petite poignée d'épluchures de champignons frais et laisser cuire pendant un quart d'heure, en dépouillant la sauce.

Egoutter et parer les morceaux de veau, s'il y a lieu ; les mettre dans une autre casserole avec 20 petits oignons cuits à blanc et autant de petits champignons.

Au dernier moment, compléter la sauce avec une liaison de 5 jaunes d'œufs ; un filet de jus de citron, muscade râpée et 1 décilitre de crème. La passer à l'étamine sur les morceaux et la

garniture; chauffer sans laisser bouillir, dresser en timbale, et saupoudrer légèrement de persil haché.

Blanquette de veau aux Céleris, Cardons, Endixes, etc. — Marquer la Blanquette en cuisson comme ci-dessus, en y ajoutant le légume adopté qui doit cuire en même temps; soit petits pieds de céleris coupés en deux ou quatre, ou cardons en morceaux : les uns comme les autres assez fortement blanchis à l'avance. Les Endives ne se blanchissent pas, il n'y a qu'à les laver et les parer pour les mettre avec le veau.

Après cuisson, ces légumes égouttés et bien parés sont mis dans une autre casserole avec les morceaux de veau, couverts avec la sauce préparée comme il est dit, et on dresse en timbale.

Nota. — On peut ne saucer que les morceaux de veau, et disposer sur la blanquette, quand elle est dressée, les légumes au naturel.

Blanquette de veau aux Nouilles. — Préparer la Blanquette comme à l'ordinaire. Quand elle est dressée, disposer dessus des bouquets de Nouilles légèrement blanchies et finies de pocher dans un fonds de veau.

Ou bien : disposer sur la Blanquette des bouquets de nouilles blanchies, liées au beurre, et couvrir de nouilles crues, sautées au beurre au moment.

FRICADELLES

Procéder comme il est indiqué à la série *Bœuf*, pour la préparation des Fricadelles; soit avec de la viande crue, soit avec de la viande cuite. Il y a simplement à remplacer la viande de Bœuf par de la viande de veau crue ou cuite.

FRICASSÉE DE VEAU

La Fricassée se différencie de la Blanquette, en ce que les éléments qu'elle comporte sont cuits directement dans la sauce.

Ces éléments sont simplement raidis au beurre, sans les laisser colorer, saupoudrés de 40 à 50 grammes de farine par kilo de viande et mouillés d'un bon litre de fonds blanc. On fait prendre l'ébullition en remuant pour assurer la dissolution du roux ; puis la Fricassée est assaisonnée et additionnée seulement d'un bouquet garni.

Les garnitures indiquées pour la Blanquette peuvent aller avec

la Fricassée, qui se termine de même par une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème.

MATELOTE DE VEAU

Cette Matelote de veau est, à proprement parler, un « Sauté au vin rouge » et elle pourrait être classée parmi ceux-là. Mais il est certains pays, notamment dans le centre de la France, où ce titre prévaut et il n'y a aucune raison de ne pas le conserver.

Détailler le veau comme pour Sauté et selon les proportions indiquées pour la Blanquette.

Le faire revenir au beurre avec 2 oignons coupés en quartiers ; mouiller à couvert avec deux tiers de vin rouge et un tiers de fonds blanc ; assaisonner ; ajouter un bouquet garni, une petite gousse d'ail broyée et laisser cuire doucement pendant 2 heures.

Égoutter alors les morceaux et les mettre dans une autre casserole, avec 20 petits oignons glacés et autant de petits champignons cuits.

Passer et réduire la cuisson d'un bon tiers ; la lier à raison de 125 grammes de beurre manié au litre; assurer la liaison ; verser sur le veau et sa garniture en ajoutant un petit verre de Cognac flambé.

Tenir au chaud sans laisser bouillir et dresser en timbale.

PAIN DE VEAU

Le Pain de veau se compose d'une farce de veau à la panade et à la crème, pochée dans un moule à douille, uni, grassement beurré et décoré de lames de truffes.

Sa composition peut être également celle indiquée pour le « Pain de Foie de veau », en remplaçant le foie par du veau bien blanc. (Voir *Pain de foie de veau.*)

Dans certains cas, on accompagne le Pain de sauces ou de garnitures saucées à brun, mais son accompagnement le plus ordinaire, et le plus logique surtout, est une sauce blanche comme : Velouté à l'essence de champignons, Allemande additionnée de champignons, sauce Suprême, Soubise à la crème, etc.

SAUTÉS DE VEAU

Les Sautés de veau se font avec les mêmes parties que celles employées pour la Blanquette et dans les mêmes proportions.

Sauté de veau aux Aubergines. — Faire revenir avec beurre et huile, les morceaux de veau détaillés du poids de 80 grammes en moyenne, jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés.

Égoutter l'excès de graisse ; ajouter un gros oignon haché et une pointe d'ail écrasé; faire revenir encore pendant quelques minutes; puis, mouiller d'un décilitre de vin blanc et réduire celui-ci à fond.

Compléter avec 1 litre de fonds, un demi-litre de sauce Tomate, un bouquet garni, et cuire doucement au four pendant 1 heure et demie.

Changer les morceaux de casserole ; passer, réduire la sauce d'une bonne moitié et l'ajouter aux morceaux de veau.

Dresser sur un plat ou en timbale et entourer d'épaisses rondelles d'aubergines, pelées, assaisonnées, passées dans la farine et sautées au beurre en temps utile pour être prêtes au moment du dressage.

Sauté de veau à la Catalane. — Préparer le Sauté, comme celui aux aubergines. Ajouter aux morceaux de veau, une garniture à la Catalane ; mais, au lieu d'étuver les tomates, les sauter au beurre après les avoir pelées, pressées et coupées en quatre.

Passer la sauce sur le tout ; laisser mijoter pendant un quart d'heure et dresser en timbale.

Sauté de veau aux Champignons. — Faire revenir les morceaux de veau avec beurre et huile, jusqu'à complet rissolage. Égoutter la graisse ; mouiller d'un litre de fonds brun ; ajouter 5 décilitres de sauce Demi-glace, un bouquet garni. Cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Changer les morceaux de casserole et leur ajouter 500 grammes de champignons crus, sautés au beurre.

Passer et réduire la sauce à un tiers de litre, en l'additionnant d'un décilitre et demi de cuisson de champignons pendant la réduction. Verser cette sauce sur les morceaux et la garniture ; laisser mijoter le tout pendant un quart d'heure et dresser en timbale avec une pincée de persil concassé.

Sauté de veau Chasseur. — Faire revenir les morceaux de veau avec beurre et huile comme ci-dessus. Egoutter la graisse, mouiller d'un litre un quart de fonds brun ; ajouter 2 décilitres de bonne purée de tomate, un bouquet garni et cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Changer ensuite les morceaux de casserole; passer et réduire leur cuisson presque entièrement; l'ajouter à un tiers de litre de sauce Chasseur; verser sur les morceaux de veau et laisser mijoter doucement pendant un quart d'heure. — Dresser en timbale, et saupoudrer d'une pincée de persil concassé, blanchi.

Sauté de veau aux Fines Herbes. — Faire revenir les morceaux comme ci-dessus; mouiller d'un litre et demi de fonds brun; ajouter un bouquet garni et cuire doucement au four.

Procéder ensuite comme pour le « Sauté Chasseur », en remplaçant la sauce Chasseur par une sauce aux Fines Herbes.

Sauté de veau à l'Indienne. — Faire revenir les morceaux de veau à l'huile, en y joignant 1 oignon et demi, haché, et une pincée de currie. Quand veau et oignon sont bien revenus, égoutter l'huile; saupoudrer de 50 grammes de farine; cuire celle-ci un instant; mouiller d'un litre et demi de fonds; assaisonner, ajouter un bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Dresser les morceaux en timbale et passer la sauce dessus; servir à part une timbale de riz à l Indienne.

Sauté de veau Marengo. — Faire revenir les morceaux de veau à l'huile fumante, en y joignant un gros oignon haché et une petite gousse d'ail écrasé Le rissolage des morceaux étant bien assuré, égoutter l'huile; déglacer avec 2 décilitres de vin blanc et réduire celui-ci. Mouiller d'un litre de fonds brun; ajouter 1 kilo de tomates fraîches pelées, pressées et concassées, ou trois quarts de litre de sauce Tomate, et un bouquet garni. Cuire doucement pendant 1 heure et demie.

Mettre ensuite les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter : 20 petits oignons cuits au beurre; 20 petits champignons cuits et deux pincées de persil concassé.

Réduire la sauce d'un bon tiers; la passer sur les morceaux et aisser mijoter encore pendant un quart d'heure. — Dégraisser au moment de servir; dresser en timbale et entourer de croûtons en cœurs frits à l'huile ou au beurre clarifié.

Sauté de veau aux Nouilles. — Procéder comme pour le « Sauté de veau aux Champignons », en remplaçant la garniture de champignons par des nouilles blanchies à moitié, lesquelles finissent de pocher dans la sauce du veau.

Dresser en timbale, avec les nouilles sur les morceaux de veau, ou disposées en bouquets sur les côtés.

Sauté de veau à l'Oranaise. — Procéder comme pour le « Sauté de veau à la Marengo », dans la première partie de l'opération.

Lorsque les morceaux sont changés de casserole, leur adjoindre : 500 grammes de tomates pelées, pressées et concassées ; 500 grammes de brionnes, tournées en forme d'olives, blanchies et sautées au beurre. Passer la sauce sur le tout ; cuire encore pendant 15 à 20 minutes; dresser en timbale et disposer dessus 100 grammes de rouelles d'oignon taillées minces, assaisonnées, farinées et frites à l'huile.

Sauté de veau Printanier. — Procéder comme pour le « Sauté de veau aux Champignons », dans la première partie de l'opération.

Au bout d'une heure de cuisson, mettre les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter une garniture de légumes printaniers. Passer la sauce sur le tout et cuire doucement encore pendant 1 heure.

Dresser en timbale et semer sur le sauté quelques cuillerées de petits pois et de haricots verts taillés en losanges, cuits à l'anglaise.

Sauté de veau à la Portugaise. — Procéder comme pour le « Sauté de veau Marengo ».

Quand les morceaux sont changés de casserole, leur ajouter, au lieu de champignons et d'oignons, 1 kilo de tomates pelées, pressées et concassées, et 2 pincées de persil concassé.

Passer la sauce sur le tout; laisser mijoter encore pendant 20 minutes et dresser en timbale.

TROISIÈME SÉRIE

MOUTON, AGNEAU ET AGNEAU DE LAIT

Au point de vue culinaire, les produits de l'espèce ovine se présentent sous trois formes qui sont :

1° Le Mouton, proprement dit, qui est parvenu avec l'âge à son entier développement ;

2° L'Agneau, ou jeune mouton sevré, mais non parvenu à son entier développement, et qui est d'autant plus estimé qu'il est plus jeune ;

3° L'Agneau de lait, est celui qui n'est pas sevré, et n'a pas encore brouté : celui de Pauillac est le plus parfait du genre.

L'agneau ordinaire ou « agneau de présalé » est assimilable au mouton, bien que sa chair soit beaucoup plus fine et plus tendre, et les mêmes formules leur sont applicables. Il y a seulement à tenir compte de la qualité pour régler les temps de cuisson.

L'agneau de lait, dont la chair blanche est absolument différente, admet quelques-unes des préparations du mouton, mais il a ses formules spéciales, qui suivent, en série indépendante, celles qui concernent le Mouton et l'Agneau de présalé.

ANIMELLES

Dans l'ancienne cuisine, les animelles tenaient une place assez importante ; aujourd'hui, elles sont délaissées, ou usitées seulement par quelques cuisines locales ; nous devons cependant les mentionner.

Les animelles doivent être d'abord échaudées, puis dépouillées et longuement dégorgées ensuite.

Au moment de leur apprêt, elles sont bien épongées et escalopées.

Animelles Frites. — Les escaloper, assaisonner, et mariner pendant 2 heures avec : jus de citron, huile, rouelles d'oignon, queues de persil, thym et laurier.

Paner à l'anglaise, ou tremper au moment dans une pâte à frire et les traiter à grande friture chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part un Beurre à la maître-d'hôtel ou Bercy.

Animelles en Fricassée. — Les traiter selon le mode ordinaire des Fricassées, avec une garniture à volonté; dresser cette fricassée dans une croûte de tourte ou de vol-au-vent, ou simplement dans une timbale ordinaire.

Animelles Sautées. — Les escaloper, assaisonner, sauter au beurre, et laisser bien égoutter dans une passoire.

On peut ensuite les traiter selon l'un des modes d'apprêt du Rognon de bœuf sauté.

Animelles à la Vinaigrette. — Les escaloper et les marquer en cuisson comme une Blanquette.

Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les ajouter, brûlantes, dans une Vinaigrette très relevée.

BARON ET DOUBLE

Le Baron, qui comporte la Selle et les deux Gigots, c'est-à-dire tout le train de derrière de l'animal, constitue l'une des plus belles pièces de Relevés qui soient.

Le Double comporte les deux Gigots non séparés.

L'un et l'autre sont presque toujours fournis par l'agneau de présalé; ils se servent exclusivement comme Relevés et sont toujours rôtis.

Pour ces pièces, le *jus clair*, ou très légèrement lié, est ce qui convient le mieux comme accompagnement.

Pour les garnitures qui comportent une sauce, celle-ci doit être tenue très claire.

Garnitures applicables aux Barons et Doubles.

(Pour leur composition et disposition, voir *Chapitre des Garnitures*.)

Bretonne — Dauphine — Duchesse — Bouquetière — Bristol — Ferval — Frascati — Hussarde — Jardinière — Japonaise — Macédoine — Milanaise — Portugaise — Provençale — Renaissance — Richelieu — Sarde — Saint-Florentin.

CARRÉ DE MOUTON

Le Carré destiné à être traité entier est d'abord raccourci comme s'il devait être détaillé ; puis, on enlève l'épiderme et les os de l'échine et on dégage le bout de chaque os, comme on le fait pour les côtelettes détaillées. On enveloppe ensuite la noix de bardes de lard qui sont maintenues avec de la ficelle.

Lorsque le Carré est rôti et dressé, on met une papillote à chaque bout d'os mis à nu.

Les carrés ne doivent pas comprendre plus de 9 à 10 côtes, et plutôt moins, en partant des premières.

Toutes les garnitures indiquées pour Barons et Doubles sont applicables aux Carrés.

CARRÉ FROID

Le parer, bien lustrer à la gelée, et le dresser avec gelée hachée.

Il est facultatif de servir en même temps une sauce à la Menthe, selon le mode anglais.

CERVELLES

Toutes les formules décrites aux articles *Cervelle* et *Amourettes*, dans les séries Bœuf et Veau, sont applicables aux Cervelles de mouton.

COTELETTES

Les Côtelettes de mouton ou d'agneau sont quelquefois sautées ; mais la Grillade est le procédé de cuisson qui leur convient le mieux.

Quand le genre de leur préparation exige qu'elles soient panées, on les cuit au beurre clarifié ou avec moitié beurre et huile.

Côtelettes à la Bretonne. — Sauter les côtelettes au beurre. — Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de « flageolets à la Bretonne » et entourer d'un cordon de jus.

Côtelettes Buloz. — Faire griller les côtelettes d'un côté seulement. — Masquer le côté grillé de sauce Béchamel réduite et

additionnée de Parmesan râpé ; paner à la Milanaise et les colorer au beurre clarifié.

Dressser en turban sur fond de rizot aux truffes.

Côtelettes Carignan. — Paner les côtelettes à la Milanaise ; les sauter avec beurre et huile.

Dresser en turban serré ; disposer, au milieu, un buisson de crêtes et de rognons de coq trempés dans une pâte à frire légère et frits au moment.

— Servir à part une sauce Tomate relevée.

Côtelettes Champvallon. — Prendre 10 basses côtes parées comme pour « Bouchère » ; les assaisonner et les colorer au beurre des deux côtés.

Les ranger ensuite dans un plat en terre avec 3 oignons moyens émincés passés au beurre, à blanc ; mouiller de fonds blanc, en quantité suffisante pour que côtelettes et oignons en soient presque couverts ; ajouter 1 petite gousse d'ail écrasé et un bouquet garni ; faire prendre l'ébullition et mettre au four.

Au bout de 20 minutes, compléter avec 600 grammes de pommes de terre tournées en forme de bouchons, émincées en rondelles et assaisonnées. — Finir la cuisson en arrosant souvent.

Lorsque les côtelettes sont cuites le mouillement doit se trouver presque entièrement réduit.

Côtelettes à la Financière. — Ouvrir sur l'épaisseur la noix des côtelettes, de façon à former poche et en faisant l'ouverture aussi petite que possible. Au moyen de la poche munie d'une petite douille, fourrer l'intérieur de farce à la crème, truffée ; bien refermer ; colorer les côtelettes au beurre, des deux côtés ; finir de les cuire en les braisant avec un peu de bon fonds et les glacer au dernier moment.

Dresser en turban, avec une lame de truffe sur chaque côtelette ; disposer au milieu une garniture Financière. — Ou servir la garniture à part.

Côtelettes Laura. — Griller les côtelettes et les envelopper chacune dans un triangle de crépine, entre deux couches de macaroni blanchi, coupé en petits tronçons, lié à la crème, additionné d'un quart de son poids de tomates pelées, concassées et sautées au beurre.

Ranger les côtelettes sur une plaque ; les saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et les glacer à la Salamandre ; ou les passer à four vif pendant 7 à 8 minutes.

Dresser en couronne; entourer d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée un peu claire.

Nota. — Dans l'apprêt du macaroni, on peut, au besoin remplacer les tomates par une julienne de truffes.

Côtelettes Maintenon. — Cuire les côtelettes au beurre d'un seul côté. Les éponger et les garnir, du côté cuit, d'une cuillerée d'appareil Maintenon. Lisser cet appareil en dôme ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu ; ranger les côtelettes sur plat ou plaque beurrés et les mettre à four assez chaud pendant 7 à 8 minutes pour : 1° compléter leur cuisson ; 2° gratiner légèrement la surface de l'appareil.

— Dresser en couronne et servir à part une sauce Périgueux.

Côtelettes Montglas. — Cuire les côtelettes au beurre d'un seul côté. Les éponger et les garnir, du côté cuit, d'une cuillerée d'appareil Montglas. (Voir *Série des Appareils*, *Chapitre des Garnitures*.)

Lisser l'appareil en dôme ; ranger les côtelettes sur une plaque beurrée ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour compléter la cuisson des côtelettes et gratiner légèrement l'appareil.

— Dresser en couronne et entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

Côtelettes Mousquetaire. — Mettre les côtelettes à mariner 1 heure à l'avance, avec jus de citron, filet d'huile et les aromates ordinaires.

Les faire revenir ensuite, à l'huile très chaude et d'un seul côté. Les éponger ; masquer le côté revenu de godiveau ordinaire additionné de Duxelles sèche et de fines herbes, en faisant bomber l'appareil.

Ranger les côtelettes ainsi farcies dans une plaque contenant du beurre très chaud ; passer à la surface de l'appareil un pinceau trempé dans du beurre fondu ; mettre au four de chaleur moyenne, pour finir de cuire les côtelettes et pocher l'appareil.

Dresser en turban ; verser au milieu une garniture de fonds d'artichauts et de champignons crus, émincés, sautés au beurre et réunis dans une sauce Duxelles.

Côtelettes Murillo. — Sauter les côtelettes au beurre, d'un côté seulement et en assurant leur cuisson aux deux tiers.

Les éponger ; garnir le côté cuit d'un fin émincé de champignons cuits, lié à la sauce Béchamel réduite et le lisser en dôme.

Ranger les côtelettes sur une plaque ; saupoudrer la surface, du côté farci, avec du Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour compléter la cuisson des côtelettes et obtenir un léger gratin.

— Dresser en couronne et entourer d'un cordon de purée de tomate beurrée.

Nota. — Au lieu de purée de tomate, on peut entourer les côtelettes de tomates fraîches pelées, concassées, sautées au beurre, et de poivrons doux grillés.

Mutton-Chop. — Le Mutton-Chop est une côtelette qui se taille sur le filet de mouton et dont l'épaisseur ne doit pas être inférieure à 3 centimètres. Après avoir roulé l'extrémité de la bavette vers l'intérieur de la côtelette, on la fixe avec une brochette.

Cette côtelette se fait toujours griller et se sert généralement au naturel, mais on peut très bien l'accompagner de l'une des garnitures ordinaires des côtelettes.

Côtelettes Panées. — Pour cet usage, on prend ordinairement les premières côtelettes découvertes.

Celles qui doivent être grillées se panent simplement au beurre ; celles pour sauter se panent à l'anglaise ; les unes ou les autres se garnissent à volonté.

Côtelettes à la Parisienne. — Griller les côtelettes et les dresser en turban.

Disposer au milieu une garniture de pommes de terre à la parisienne ; entourer avec de petits fonds d'artichauts garnis (voir *Garniture à la Parisienne*) et servir un peu de jus clair à part.

Côtelettes Pompadour. — Sauter les côtelettes et les dresser en turban.

Disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de pommes de terre ayant la forme et la grosseur d'une noix et entourer de : petits fonds d'artichauds garnis de purée de lentilles serrée et beurrée, avec une lame de truffe sur chacun ; cordon de sauce Périgueux claire.

Côtelettes à la Provençale. — Faire revenir les côtelettes à l'huile, d'un seul côté. Éponger ; masquer le côté revenu d'appareil à la Provençale (voir *Série des Appareils*, *Chapitre des Garnitures*) ; ranger sur plaque ; arroser la surface de l'appareil de quelques gouttes de beurre fondu et passer au four, pour glacer l'appareil et finir de cuire les côtelettes.

Dresser en couronne ; placer sur le milieu de chaque côtelette un petit champignon grillé renversé, avec une olive farcie et pochée dans chaque champignon ; entourer d'un cordon de sauce Provençale.

Côtelettes à la Réforme. — Aplatir légèrement les côtelettes ; les paner au beurre avec de la mie de pain mélangée d'un tiers de jambon maigre, haché très finement. — Appuyer avec la lame du couteau pour en assurer la cohésion et cuire les côtelettes au beurre clarifié.

Dresser en couronne ; servir à part une sauce à la Réforme (voir *Sauces Anglaises chaudes*).

Côtelettes Sévigné. — Faire revenir les côtelettes au beurre d'un seul côté. Masquer le côté revenu d'une forte cuillerée de salpicon de champignons et de fonds d'artichauts lié à la sauce Allemande ; le lisser en dôme.

Paner à l'anglaise ; ranger les côtelettes dans une plaque contenant du beurre très chaud ; mettre au four assez vif pour finir de les cuire et assurer la coloration de l'enveloppe.

Dresser en couronne et entourer d'un cordon de glace de viande beurrée.

Côtelettes à la Suédoise. — Mariner les côtelettes une demi-heure à l'avance, avec jus de citron, filet d'huile et aromates ordinaires. — Les éponger ; les tremper dans du beurre fondu ; saupoudrer de mie de pain et les griller à feu assez vif.

Dresser en turban ; servir à part une sauce Suédoise tiède, don les proportions seront réglées à raison de 2 décilitres de purée de pommes, réduite ; 1 décilitre et demi de sauce Mayonnaise et une cuillerée de raifort râpé, haché. (Voir *Sauce Suédoise*, Série des *Sauce Froides*.)

Côtelettes à la Valois. — Griller les côtelettes d'un côté ; garnir ce côté d'une julienne Montglas (langue écarlate, champignons, truffes) taillée courte et liée avec un peu de farce de veau ou de volaille.

Lisser l'appareil en dôme ; humecter la surface de beurre fondu ; ranger les côtelettes sur une plaque ; les passer au four pour finir de les cuire et pocher la farce en même temps.

Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de grosses olives farcies, pochées au moment. — Servir à part une sauce Valois.

Côtelettes Villeroy. — Cette préparation s'applique, pour ainsi dire, uniquement aux côtes d'agneau.

Les griller; refroidir sous presse; tremper ensuite dans une sauce Villeroy; paner à l'anglaise et les colorer doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban et servir à part une sauce Périgueux.

COTELETTES FROIDES

Côtelettes en Belle-vue. — Pour les apprêts froids, ce sont les côtelettes d'agneau qui sont généralement employées.

Après avoir été bien parées, elles sont décorées avec des détails de truffe et de blanc d'œuf; lustrées à la gelée pour fixer les détails du décor, et mises en belle-vue selon l'un des deux procédés indiqués pour les *Côtes de veau en Belle-vue.*

Côtelettes Bergeret. — Raccourcir et parer un carré d'agneau de présalé, ou un petit carré de mouton; dégager le bout des os; le braiser à blanc avec d'excellent fonds de veau.

Laisser refroidir dans le fonds; puis, détailler le carré en côtelettes, parer celles-ci très régulièrement, les tremper dans une sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un tiers de purée de champignons, et les ranger sur plaque en les disposant toutes du même côté.

Lorsque la sauce est solidifiée, décorer la noix de chacune d'une rosace ou d'une rondelle cannelée de langue bien rouge; border entièrement d'une ligne de petits points de truffes et lustrer à la gelée bien claire.

Au moment de servir, détacher les côtelettes avec précaution; les dresser en couronne; garnir le milieu de gelée hachée mélangée de truffe bien noire, hachée également.

Côtelettes en Chaud-froid. — Préparer le carré comme ci-dessus; le braiser selon la méthode ordinaire; le laisser refroidir dans le fonds; le détailler ensuite en côtelettes régulières et bien parées.

Dégraisser et passer le fonds de braisage; le réduire et l'ajouter à une sauce Chaud-froid brune. Tremper les côtelettes dans la sauce presque froide; ranger sur plaque au fur et à mesure et toutes du même côté; décorer la noix de chacune d'une belle lame de truffe et lustrer à la gelée.

Dresser autour d'une salade de légumes liée et moulée; ou

dresser les côtelettes en turban et disposer au milieu, en la montant en pyramide, une salade de légumes liée.

ÉPAULE

Épaule Bonne-femme. — Désosser l'épaule ; la farcir de hachis fin ; la rouler ; la ficeler et la faire revenir au saindoux.

La cuire ensuite à moitié, à la casserole ou au four ; puis la mettre dans un plat en terre avec, pour une épaule de poids moyen : un demi-litre de haricots blancs cuits aux deux tiers ; 100 grammes de carotte émincée, cuite avec les haricots ; 100 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre, et une pointe d'ail broyé. Arroser cette garniture avec la graisse de cuisson de l'épaule ; finir de cuire le tout ensemble, au four, en arrosant souvent. — Servir tel quel, après avoir déficelé la pièce.

Épaule à la Boulangère. — Désosser et assaisonner l'intérieur de l'épaule ; la rouler ; la ficeler et la colorer au four. Après quoi, la mettre sur un plat en terre ; l'entourer avec un kilogramme de pommes de terre coupées en morceaux ; 4 moyens oignons grossièrement émincés et passés au beurre. Arroser avec la graisse qui a servi pour faire revenir l'épaule ; compléter la cuisson au four en arrosant encore assez souvent.

Au moment de servir, débrider la pièce ; saupoudrer la garniture d'une pincée de persil concassé, et servir tel quel.

Épaule Braisée. — Désosser l'épaule ; la farcir ou non de hachis, ce qui est facultatif ; la rouler et la ficeler en longueur ou selon la forme dite « en musette ». — La traiter par le Braisage selon la méthode ordinaire, en observant que sa cuisson doit être poussée très avant.

La déficeler ; la dresser et l'entourer avec le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

— Servir en même temps un légume quelconque, ou une Purée de légumes.

Épaule aux Navets. — Désosser, farcir l'épaule et la marquer en braisage.

Aux trois quarts de sa cuisson, la retirer dans un plat à sauter et l'entourer de : un kilogramme de navets tournés en forme de grosses gousses d'ail, sautés au beurre, à la poêle, avec une pincée de sucre en poudre ; 20 petits oignons colorés au beurre.

Dégraisser ; passer le fonds de braisage sur le tout et compléter doucement la cuisson.

Épaule aux Racines. — Braiser l'épaule comme ci-dessus, jusqu'à complète cuisson.

Dresser et entourer de bouquets de : carottes, navets, céleris raves, tournés en forme d'olives allongées, cuits au consommé et glacés ; petits oignons cuits au beurre.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Épaule au Riz. — Désosser ; rouler ; ficeler l'épaule et la colorer au four. La marquer ensuite en braisage, en la mouillant largement ; la cuire aux trois quarts.

Lorsqu'elle est à ce point, la mettre dans une petite braisière avec 500 grammes de riz blanchi ; passer le fonds de braisage sur le tout, sans le dégraisser, et achever la cuisson doucement. — Elle doit se trouver au point lorsque le riz a absorbé tout le fonds.

Dresser l'épaule ; l'entourer avec le riz et servir à part une saucière de jus.

GIGOT

Gigot à l'Anglaise. — Raccourcir le manche du gigot ; parer celui-ci ; le plonger dans une marmite d'eau bouillante salée à raison de 8 grammes au litre. Pour un gigot de poids moyen ajouter : 3 moyennes carottes ; 2 oignons piqués chacun d'un clou de girofle ; un bouquet garni et 2 gousses d'ail.

Compter 30 minutes de cuisson par kilogramme de viande en tenant le liquide en petite ébullition.

— Dresser et entourer la pièce avec les carottes et oignons. — Servir à part une sauce au beurre à l'Anglaise, additionnée de 100 grammes de câpres au litre.

Nota. — Le Gigot à l'Anglaise peut être accompagné d'une purée de navets ou de céleris, cuits avec lui. On peut également servir en même temps une purée de pommes de terre ou de haricots.

Gigot Braisé. — Retirer l'os du quasi, raccourcir le manche et faire colorer le gigot au four.

Le marquer ensuite en braisage ; mouiller de fonds blanc juste à hauteur ; cuire très doucement à raison de 40 minutes à la livre.

Aussitôt cuit, égoutter le gigot sur un plat ; passer le fonds de braisage ; le dégraisser et le réduire à 3 décilitres au plus. Arroser

la pièce avec quelques cuillerées de ce jus réduit et la glacer au four.

Dresser et servir en même temps une purée de pommes de terre, de navets, de céleris, de haricots blancs, ou de choux-fleurs, ainsi que le reste du fonds, réduit.

Gigot à la Bordelaise. — Retirer l'os principal en le désarticulant de l'os de jarret sans ouvrir le gigot.

Piquer le gigot dans le sens du fil de la viande, avec de gros lardons de jambon ; remplir le vide de farce à Fricadelles de veau très grasse. (Voir *Fricadelles de veau.*)

Recoudre la pièce ; la faire colorer au four dans une braisière étroite pouvant la contenir juste ; mouiller à hauteur avec de bon fonds et cuire à raison de 40 à 45 minutes à la livre.

Aux deux tiers de la cuisson, ajouter : 750 grammes de lard de poitrine fortement blanchi ; un kilogramme de carottes et 500 grammes de navets coupés en quartiers ; 2 gousses d'ail et un bouquet garni.

Dresser le gigot ; l'entourer avec les quartiers de carottes et navets ; border ceux-ci avec le lard détaillé en rectangles.

— Servir à part une sauce Tomate additionnée d'une partie de la cuisson du gigot, passée et réduite.

Gigot à la Boulangère. — Retirer l'os du quasi ; raccourcir le manche ou, ce qui vaut mieux, désosser le gigot ; assaisonner l'intérieur et ficeler la pièce.

Le cuire au four, aux deux tiers ; puis l'entourer d'une garniture d'oignons émincés, sautés au beurre, et de pommes de terre en quartiers, ou émincées, dont la quantité est proportionnée à l'importance de la pièce.

Compléter comme il est indiqué pour « l'Épaule à la Boulangère ».

Gigot Bonne-femme. — Procéder comme il est indiqué pour « l'Épaule à la Bonne-femme », en tenant compte de la différence de grosseur pour le temps de cuisson et pour les proportions de la garniture.

Gigot à la Bretonne. — Rôtir le gigot.

— Servir à part : 1° son jus, tenu un peu gras ; 2° une timbale de flageolets à la bretonne, ou une purée de haricots à la bretonne.

Gigot Mariné en Chevreuil. — Retirer l'os du quasi ; enlever entièrement l'épiderme ; piquer finement le gigot et le mettre

en marinade (voir *Marinade pour mouton en chevreuil*, *Série des Marinades*, *Chapitre des Sauces*) pendant un temps qui est déterminé par la tendreté de la viande et l'état de la température.

En moyenne, compter 2 jours en été et 4 jours en hiver.

Au moment de le mettre en marche, l'éponger à fond ; le placer sur une grille emboîtée dans la plaque à rôtir, pour qu'il se trouve exhaussé et hors du contact du jus et de la graisse.

Le saisir à four très vif : ceci est nécessaire à cause de l'humidité qui imprègne le gigot ; cette humidité se résolvant en vapeur rend le rissolage plus difficile.

— Bien rissoler le lard du piquage vers la fin de la cuisson.

— Servir à part une sauce Chevreuil à la française.

Gigot sauce Menthe. — Cet accompagnement est peu usité en France.

En Angleterre, c'est non seulement une coutume admise, mais une règle absolue.

Le gigot rôti et le mouton en général, chaud ou froid, sont toujours servis avec une sauce Menthe ; cet usage est recommandable.

(Pour sauce Menthe, voir *Série des sauces Anglaises froides*. *Chapitre des Sauces*.)

Gigot Soubise. — Parer et braiser le gigot comme il est indiqué plus haut.

Aux deux tiers de sa cuisson, le changer d'ustensile ; l'entourer d'un kilogramme 500 d'oignons émincés, blanchis, à moins qu'ils ne soient de primeur, et de 300 grammes de riz. Passer le fonds de braisage sur le tout et finir de cuire doucement.

Au dernier moment, glacer le gigot et le dresser.

Envoyer à part une purée Soubise obtenue en passant à l'étamine les oignons et le riz, chauffée et légèrement beurrée en dernier lieu.

Nota. — La Soubise d'accompagnement du gigot peut être préparée à part, mais il est infiniment préférable d'en cuire les éléments avec celui-ci, c'est-à-dire dans le fonds de braisage ; la préparation y gagne considérablement en saveur.

GIGOT FROID

Comme toutes les grosses pièces froides de mouton, le gigot se dresse de la façon la plus simple, après avoir été paré et bien lustré à la gelée.

LANGUES DE MOUTON

Les Langues de mouton constituent parfois une bonne ressource pour apporter dans les menus la variété nécessaire. Leur traitement préalable et leurs préparations étant les mêmes que pour les Langues de veau, nous nous dispenserons de répéter ce qui a été indiqué à ce sujet, et nous renvoyons simplement le lecteur à l'article « Langues de veau ».

PIEDS DE MOUTON

Les pieds doivent être d'abord désossés, flambés et débarrassés de la touffe de poils qui se trouve entre les orteils.

On les cuit généralement dans un Blanc léger.

Pieds de mouton en Blanquette. — Cuire les pieds dans un blanc ; les égoutter et les rassembler dans une sauteuse avec 10 petits oignons cuits au consommé blanc et 25 petits champignons cuits. Lier le tout avec 5 décilitres de sauce Allemande ; laisser mijoter pendant 5 minutes.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Fritot de Pieds de mouton. — Mariner pendant 20 minutes, les pieds légèrement tièdes, avec jus de citron, filet d'huile, persil haché et assaisonnement.

Au moment de servir, les tremper dans la pâte à frire et les traiter à grande friture chaude. Égoutter et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Pieds de mouton à la Poulette. — La préparation « à la Poulette » est la plus usuelle de toutes celles qui concernent les pieds de mouton. Cuire les pieds dans un Blanc ; les égoutter et les ajouter à 4 décilitres de sauce « à la Poulette » additionnée de champignons.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Pieds de mouton à la Rouennaise. — Blanchir les pieds ; les braiser au Madère et les tenir très cuits.

Les égoutter ; passer le fonds de braisage et le réduire en y ajoutant un petit verre de Cognac par 5 pieds au nombre.

Préparer ensuite une farce dans les proportions suivantes : un kilo de chair à saucisses fine ; 125 grammes d'oignon haché, cuit au beurre ; une forte pincée de persil haché et le fonds de braisage réduit.

Désosser les pieds ; les envelopper par deux demis, dans des rectangles de crépine, entre deux couches de la farce ci-dessus. — Bien fermer la crépine ; arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Pieds de mouton à la Tyrolienne. — Fondre au beurre un oignon moyen haché et y ajouter ; 3 tomates pelées, pressées, concassées ; sel et poivre ; une pincée de persil haché ; une pointe d'ail broyé. Laisser cuire doucement et compléter avec un peu de sauce Poivrade claire.

Egoutter les pieds ; les ajouter à cette sauce ; laisser mijoter pendant 10 minutes et dresser en timbale.

Procédés divers applicables aux Pieds de mouton.

A la Custine — Grillés — Vinaigrette, etc. (Voir *Pieds de veau.*)

POITRINE

La Poitrine est généralement employée pour les : *Navarins*, *Irish-Stew*, *Cassoulets*, etc. — Elle sert aussi pour les Epigrammes mais ce n'est qu'occasionnellement, cette préparation étant plus spéciale à l'agneau qu'au mouton.

Enfin, elle s'apprête encore selon les modes suivants :

Poitrine à la Bergère. — Braiser la poitrine ; la désosser et la refroidir sous presse.

La détailler ensuite en losanges du poids moyen de 80 grammes ; paner ceux-ci à l'anglaise avec de la mie de pain mélangée de moitié champignons crus, hachés finement et fortement pressés ; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Dresser en turban ; disposer au milieu un bouquet de pommes pailles, taillées très longues et sortant de la friture. Envoyer à part une sauce Duxelles aux mousserons ou aux morilles.

Poitrine à la Diable. — Braiser la poitrine ; la désosser, la refroidir et la détailler en rectangles. Enduire fortement chaque rectangle de moutarde relevée au Cayenne ; paner à l'anglaise ; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Dresser en turban et servir à part une sauce Diable relevée.

Poitrine aux Purées diverses. — Préparer la poitrine comme ci-dessus. — La détailler à volonté en rectangles, en triangles ou en cœurs ; paner à l'anglaise, griller et dresser en turban.

— Servir à part une purée de pommes de terre, de lentilles, ou de céleri.

Poitrine au Vert-Pré. — Griller la poitrine, préparée comme il est indiqué précédemment.

Dresser en turban ; disposer au milieu un bouquet de pommes pailles et entourer de bouquets de cresson.

— Servir à part une saucière de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié fondu.

ROGNONS

Rognons sautés à la Berrichonne. — Enlever la pellicule qui les recouvre ; les escaloper ; les assaisonner et les sauter vivement au beurre. Les ajouter aussitôt à une sauce Bordelaise additionnée de lardons et de champignons, comme il est indiqué au « Rognon de veau à la Berrichonne ».

Rognons Brochette. — Enlever la pellicule et ouvrir les rognons par le côté convexe sans les séparer complètement.

Les traverser avec une brochette pour les maintenir ouverts ; les assaisonner ; les griller et les dresser avec gros comme une noix de Beurre à la maître-d'hôtel dans chaque rognon.

Rognons Brochette à l'Espagnole. — Préparer et griller les rognons comme ceux « à la Brochette ».

Garnir chaque rognon de gros comme une noix de Beurre à la maître-d'hôtel additionné de 25 grammes de piment haché par 100 grammes de beurre ; les placer sur de petites demi-tomates assaisonnées, grillées et disposées en couronne sur le plat de service.

Entourer d'une bordure d'anneaux d'oignons, assaisonnés, passés dans la farine et frits à l'huile au moment.

Nota. — Dans beaucoup de maisons, il est d'habitude de paner les rognons de mouton ou d'agneau destinés à être grillés. Il est certain que le rognon pané a meilleure mine quand il est cuit, que celui qui n'est pas pané ; mais la méthode est purement facultative et, si elle semble se justifier par la raison indiquée, elle n'est recommandée par aucune raison gastronomique sérieuse.

Brochettes de Rognons. — Enlever la pellicule ; détailler les rognons en rouelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur ; les assaisonner et les raidir vivement au beurre.

Enfiler aussitôt ces rouelles de rognons sur des brochettes, en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis, et de lames de champignons sautées au beurre. Tremper les brochettes dans du beurre fondu ; saupoudrer de chapelure et les griller.

Ces brochettes se servent généralement sans sauce.

Rognons sautés Carvalho. — Enlever la pellicule ; partager les rognons en deux, les assaisonner et les sauter vivement au beurre. — Dresser en couronne sur croûtons taillés en forme de crêtes, frits au beurre.

Disposer 2 lames de truffes et un petit champignon cannelé sur chaque demi-rognon.

Déglacer la sauteuse au Madère; ajouter la quantité de sauce Demi-glace jugée nécessaire ; beurrer légèrement hors du feu et en saucer rognons et garniture.

Rognons sautés au Champagne. — Enlever la pellicule ; partager les rognons en deux ; les assaisonner ; les sauter vivement au beurre et les dresser en timbale.

Déglacer la sauteuse avec un décilitre de Champagne par 4 rognons ; réduire ; ajouter une cuillerée de glace de viande et un filet de jus de citron ; beurrer légèrement et verser sur les rognons.

Rognons au Gratin. — Enlever la pellicule ; couper les rognons en deux ; les assaisonner et les raidir simplement au beurre.

A raison de 30 grammes par 2 rognons, disposer sur le milieu d'un plat beurré un petit dôme de farce ordinaire additionnée d'un bon tiers de Duxelles sèche. Entourer la base d'un turban de lames de champignons crus; incruster les demi-rognons dans la farce en les serrant l'un contre l'autre ; placer un beau champignon cannelé cuit sur le sommet du dôme, masquer le tout de sauce Duxelles un peu serrée. — Saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner.

En sortant le plat du four, entourer les rognons d'un cordon de sauce Demi-glace : exprimer quelques gouttes de jus de citron sur le gratin et saupoudrer légèrement de persil haché.

Rognons à la Hussarde. — Pour 6 rognons : Sauter au beurre et rissoler 2 moyens oignons ; les lier avec 125 grammes d'appareil à pomme Duchesse relâché à l'œuf battu et, avec cette composition, former une bordure sur un plat beurré. La saupou-

drer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et gratiner.

D'autre part, retirer la pellicule des rognons ; les partager en deux ; les assaisonner ; les sauter au beurre et les dresser dans la bordure.

Déglacer la sauteuse avec un décilitre de vin blanc ; réduire à fond ; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace ; autant de sauce Tomate ; une cuillerée à café de raifort râpé et haché. — Couvrir les rognons avec cette sauce.

Rognons Michel. — Pour 6 rognons : Sauter au beurre 200 grammes de foie gras cru coupé en gros dés, assaisonné et passé à la farine. Le mélanger avec sa graisse à environ trois quarts de livre de choucroute braisée ; dresser celle-ci en monticule dans une croûte à flan, cuite à blanc ; l'entourer de 12 demi-rognons sautés au beurre et roulés dans de la glace de viande blonde fondue.

Turban de Rognons à la Piémontaise. — Préparer, dans un moule à savarin beurré, de grandeur proportionnée au nombre des rognons, une bordure de rizot à la Piémontaise.

Dépouiller les rognons ; les partager en deux ; les assaisonner et les sauter au beurre.

Démouler la bordure ; dresser les demi-rognons dessus, en couronne, en les intercalant de lames de truffes blanches ; verser au milieu de la bordure une sauce Demi-glace tomatée, à l'essence de truffes.

Rognons Turbigo. — Enlever la pellicule ; partager les rognons en deux ; les assaisonner ; les sauter au beurre et les dresser en turban dans une timbale. Disposer au milieu une garniture de petits champignons cuits et de saucisses chipolatas grillées.

Déglacer la sauteuse au vin blanc ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace tomatée ; relever légèrement la sauce d'une pointe de Cayenne ; la verser sur les rognons et leur garniture.

Rognons Vert-pré. — Préparer les rognons comme pour Brochette. Les dresser sur un plat long et les entourer : de pommes pailles sur les côtés ; de bouquets de cresson sur les bouts.

Rognons Viéville. — Enlever la pellicule ; partager les rognons ; les assaisonner ; les sauter au beurre. — Les dresser en couronne sur croûtons taillés en forme de crêtes et frits au beurre clarifié.

Garnir le milieu de : petits oignons glacés ; saucisses chipolata grillées et petits champignons cuits.

Déglacer la sauteuse au Madère ; ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire ; beurrer et verser cette sauce sur les rognons et leur garniture.

Procédés divers applicables aux Rognons de mouton et d'agneau.

Bercy — Bordelaise — Champignons — Chasseur — Currie a l'Indienne — Liégeoise — Montpensier — Portugaise — Vins divers. (Voir *Rognons de veau.*)

SELLE

La Selle de Mouton se sert généralement rôtie ; quelquefois, cependant, on la braise. La méthode assez répandue de la piquer de lard est absolument erronée ; il est préférable de la laisser dans son état naturel.

Garnitures diverses convenant à la Selle braisée ou rôtie.

Boulangère — Dauphine — Duchesse — Bouquetière — Bristol — Fervaal — Frascati — Gnokis a la Romaine — Jardinière — Japonaise — Laitues farcies braisées — Macédoine — Milanaise — Portugaise — Provençale — Renaissance — Richelieu — Sarde — Saint-Florentin — Saint-Germain.

FILET ET FILETS MIGNONS

Le Filet est représenté par la moitié de la Selle fendue dans le sens de sa longueur.

Il est désossé, roulé et ficelé ; puis braisé ou rôti comme l'Epaule et le Gigot, dont il admet les différentes garnitures.

Les Filets mignons de mouton ou d'agneau sont les deux muscles qui se trouvent sous la selle. Ils se font sauter ou griller, et s'accompagnent des différentes garnitures indiquées pour les « Tournedos ». On peut aussi les traiter par la marinade, et leur appliquer les différentes préparations des « Filets en Chevreuil ». (Voir Série *Bœuf*.)

NOISETTES

Les Noisettes de mouton, et surtout celles d'agneau, peuvent être classées parmi les plus fines et les plus délicates Entrées qui soient.

On les taille, soit sur le filet, soit sur le carré; mais, dans ce cas, on n'emploie que les 5 ou 6 premières côtes, dites « Côtes de noix ».

Les Noisettes se font griller ou sauter; toutes les formules indiquées pour les Tournedos et les Côtelettes peuvent leur être appliquées.

CASSOULET

1° Marquer en cuisson un litre de haricots blancs; saler à raison de 4 grammes au litre d'eau et ajouter : la garniture ordinaire, 3 gousses d'ail, 300 grammes de couennes fraîches, blanchies et attachées en paquet.

Cuire doucement pendant une heure; ajouter aux haricots 300 grammes de lard de poitrine blanchi, un saucisson à l'ail du même poids, et continuer la cuisson.

2° Faire revenir, au saindoux, 400 grammes d'épaule de mouton désossée et 400 grammes de poitrine détaillés en morceaux pas trop gros.

Lorsque la viande est à peu près revenue, égoutter la moitié de la graisse; ajouter 2 gros oignons hachés et 2 gousses d'ail broyées; continuer à faire revenir jusqu'à ce que les oignons commencent à colorer. A ce moment, mouiller à hauteur avec la cuisson des haricots; compléter avec un décilitre et demi de purée de tomate et un bouquet garni.

Cuire au four, très doucement, pendant une heure et demie au moins.

3° Garnir le fond et les parois de plats creux, ou des terrines spéciales, avec les couennes de lard; emplir ces ustensiles avec le Cassoulet, en disposant par couches alternées : les morceaux de mouton; les haricots; le lard coupé en gros dés; le saucisson détaillé en rondelles.

Saupoudrer la surface de chapelure; gratiner à four doux pendant une heure, en arrosant de temps en temps avec un peu de cuisson de haricots.

NOTA. — Pour les services de restaurant, on peut procéder ainsi : Cuire à fond les éléments du Cassoulet ; détailler les couennes en petits carrés ; les ajouter au Cassoulet en le disposant dans les terrines ou les plats ; saupoudrer de chapelure et faire gratiner vivement.

La méthode est un peu plus expéditive, mais le résultat final est moins satisfaisant. Le Cassoulet se prépare aussi avec de l'oie et même avec du poulet. Dans ce cas, le temps de cuisson est proportionné à la tendreté de la volaille.

CURRIE A L'INDIENNE

Détailler en carrés de 3 centimètres de côté environ, un kilo de viande maigre de mouton.

Faire revenir au saindoux avec un gros oignon haché, sel, et une pincée de poudre de currie.

Quand l'oignon commence à se colorer, saupoudrer les morceaux de 40 grammes de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller ensuite de trois quarts de litre de lait de coco et cuire doucement pendant une heure et demie. Dix minutes avant de servir, ajouter 250 grammes de pommes de reinette pelées, épépinées et coupées en dés. — Dresser en timbale et servir en même temps une timbale de riz à l'Indienne.

Préparation du lait de Coco. — Casser par le milieu une noix de coco fraîche et en extraire la chair. Piler ou râper celle-ci ; la mouiller avec la quantité d'eau jugée nécessaire ; laisser macérer pendant une heure. Presser alors la pulpe dans un torchon, en tordant celui-ci, pour en extraire le lait. A défaut de coco frais, on emploie de la pulpe sèche que l'on fait macérer à l'eau chaude.

DAUBE A L'AVIGNONNAISE

Détailler un gigot désossé en morceaux carrés du poids moyen de 90 grammes l'un.

Traverser chaque morceau, dans le sens du fil de la viande, d'un lardon assaisonné de sel épicé. — Mariner les morceaux pendant 2 heures avec : vin rouge ; un décilitre d'huile par litre de vin ; carottes et oignons émincés ; 4 gousses d'ail ; thym et laurier ; queues de persil.

Préparer : 1° 3 oignons hachés mélangés de 2 gousses d'ail écrasées ; 2° 250 grammes de lard coupé en dés, blanchi ; 3° 250 grammes de couennes fraîches, blanchies et détaillées en carrés de 2 centimètres de côté ; 4° un fort bouquet de persil enfermant un petit morceau d'écorce d'orange sèche.

Garnir le fond et les parois d'une terrine avec de minces bardes de lard; ranger dedans les morceaux de gigot, par couches alternées de couches d'oignon, lard et couennes, en saupoudrant chaque couche de viande d'une prise de thym et de laurier en poudre.

Disposer le bouquet vers le milieu de la terrine en la garnissant, et assaisonner légèrement entre chaque couche.

Mouiller avec la marinade passée au chinois; ajouter assez de fonds brun pour que le mouillement arrive juste à hauteur. Couvrir de bardes de lard; fermer la terrine; luter le couvercle avec un cordon de repère, pour assurer la concentration de la vapeur dans l'intérieur de l'ustensile.

Faire partir sur le fourneau; cuire ensuite pendant 5 heures dans un four de chaleur douce et rigoureusement égale pendant tout le cours de la cuisson.

Au moment de servir, découvrir la terrine; retirer les bardes; dégraisser et enlever le bouquet.

La Daube se sert telle quelle, dans la terrine. Pour le service de détail, on la dresse dans de petites terrines en terre afin de conserver à la préparation son caractère rustique.

ÉMINCÉS ET HACHIS

Ces préparations suivant les mêmes règles, et pouvant donner lieu aux mêmes observations que les Émincés et Hachis de Bœuf, nous renvoyons le lecteur à ces articles, ainsi qu'aux formules qui les suivent, et qui sont applicables aux « Émincés et Hachis » de mouton.

ÉPIGRAMME

L'Épigramme se compose d'une côtelette et d'un morceau de poitrine braisée, taillée en cœur, panée à l'anglaise, et sautée ou grillée.

Comme cette préparation s'applique plus usuellement à l'agneau, voir plus loin, à la série des *Préparations diverses de l'agneau de lait.*

HARICOT DE MOUTON

Faire revenir au saindoux 250 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés, blanchi, et 20 petits oignons. Egoutter; faire

revenir à la place 2 kilos de mouton; poitrine, collet et épaule, détaillés pour ragoût.

La viande étant rissolée, retirer la moitié de la graisse; ajouter 3 gousses d'ail écrasées, 40 grammes de farine, et cuire celle-ci. Mouiller d'un litre d'eau; assaisonner de sel et poivre, mettre un bouquet garni, faire prendre l'ébullition en remuant et laisser cuire pendant une demi-heure.

Mettre alors les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter : le lard et les oignons revenus; un litre de haricots blancs cuits à moitié. Passer la sauce sur le tout et finir de cuire doucement au four. — Servir en petites terrines.

IRISH-STEW

Détailler, comme pour ragoût, un kilo 250 de poitrine et d'épaule désossée.

Emincer un kilo de pommes de terre et 4 gros oignons.

Dans une casserole de dimensions proportionnées, disposer les morceaux par couches, en les assaisonnant de sel et de poivre et en les alternant de couches de pommes de terre et d'oignons.

Ajouter un fort bouquet garni au milieu de l'épaisseur.

Mouiller de trois quarts de litre d'eau; couvrir hermétiquement et cuire doucement au four pendant une heure et demie.

Dans cette préparation, la pomme de terre tient lieu, à la fois, de garniture et d'élément de liaison.

— Dresser en timbale et servir brûlant.

MOUSSAKA

1° Fendre dans la longueur 6 belles aubergines; ciseler la chair et les frire.

2° Peler 2 autres aubergines; les détailler en rondelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur; les assaisonner; les passer dans la farine et les frire à l'huile.

3° Hacher la chair retirée des demi-aubergines frites; la mettre dans une terrine avec 750 grammes de chair de mouton cuite, bien maigre, hachée ou coupée en très petits dés; un demi-oignon haché très fin et revenu au beurre; 125 grammes de champignons crus, concassés et sautés au beurre; gros comme un pois d'ail écrasé; 2 œufs; un décilitre de sauce Espagnole tomatée, réduite; une pincée de persil haché; sel et poivre. — Bien mélanger le tout.

4° Avec les peaux des aubergines, foncer entièrement un moule à charlotte, bas de bords et grassement beurré. Le garnir avec le hachis, disposé par couches alternées de rondelles d'aubergines frites; couvrir avec le reste des peaux d'aubergines et cuire au bain-marie pendant une heure.

En sortant le moule du bain, laisser reposer pendant quelques minutes pour le tassement de l'intérieur.

Au dernier moment, renverser le Moussaka sur un plat rond et saupoudrer la surface de persil haché.

MUTTON-PIE ET MUTTON-PUDDING

Procéder comme il est indiqué aux formules *Beefsteak-Pie* et *Beefsteak-Pudding*, en remplaçant la viande de bœuf par de la viande de mouton.

NAVARIN

Faire revenir à la graisse clarifiée, et à feu vif, 2 kilos 500 de mouton (poitrine, basses-côtes, collet et épaule) détaillés en morceaux du poids de 90 grammes environ.

Assaisonner de 12 grammes de sel, poivre du moulin, et 5 grammes de sucre en poudre.

Ce sucre se dépose lentement au fond de la casserole où il se caramélise; il est ensuite dissous par le mouillement et il donne à la sauce le ton qui lui convient.

Lorsque les morceaux sont bien rissolés, égoutter presque toute la graisse; saupoudrer de 60 grammes de farine; cuire celle-ci pendant quelques minutes et mouiller d'un litre et demi d'eau ou de fonds. Ajouter 4 moyennes tomates fraîches hachées, ou un décilitre et demi de purée; une gousse d'ail écrasée et un fort bouquet garni.

Cuire doucement au four pendant une heure.

Changer alors de casserole les morceaux de mouton et leur ajouter : 20 petits oignons colorés au beurre; 30 pommes de terre tournées de la forme et grosseur des pommes à l'anglaise.

Dégraisser la sauce; la passer sur le tout; couvrir hermétiquement et continuer la cuisson pendant une heure.

Au moment de servir, dégraisser encore et dresser en timbale.

Navarin Printanier. — Procéder comme ci-dessus dans la première partie de l'opération.

Quand les morceaux sont changés de casserole, leur ajouter les légumes nouveaux suivants : 20 petits oignons ; 300 grammes de petites carottes tournées ; 300 grammes de navets nouveaux parés, sautés à la poêle et glacés ; 500 grammes de petites pommes de terre ; un décilitre et demi de petits pois frais et autant de haricots verts coupés en losanges.

Passer sur le tout la sauce bien dégraissée ; continuer la cuisson au four, à ébullition lente, en arrosant souvent avec la sauce les légumes du dessus.

— Dresser en timbale et servir brûlant.

NOTA. - Les légumes cuisent bien moins vite dans la sauce que quand ils sont traités à l'eau bouillante. Dans le Navarin, leur cuisson se fait d'ailleurs par pénétration progressive de la chaleur, d'où la nécessité de maintenir l'ébullition très douce.

PILAW DE MOUTON A LA TURQUE

Le Pilaw de mouton n'est, en fait, qu'un Navarin dans lequel la tomate domine, qui se condimente au gingembre ou au safran, selon les cas, et où le riz remplace les légumes.

Préparé ainsi, il se prête mal aux exigences des services de restaurant. Aussi, le plus souvent, il est traité comme le Currie de mouton ; mais, au lieu de l'accompagner de riz à l'Indienne, on le dresse au milieu d'une bordure de riz Pilaw. Quelquefois, même, ce riz est servi à part, comme s'il s'agissait d'un Currie.

RAGOUT DE MOUTON AU RIZ

Procéder exactement comme pour le Navarin dans la première partie de l'opération, et remettre le ragoût en cuisson avec la sauce dégraissée et passée.

Environ une demi-heure avant de servir, ajouter 300 grammes de riz Caroline. Lorsque la cuisson du ragoût est au point, le riz doit avoir absorbé presque entièrement la sauce.

— Dresser en timbale.

AGNEAU DE LAIT

Nous avons dit précédemment que l'agneau employé en cuisine est de deux sortes : l'agneau de présalé, et l'agneau de lait.

En même temps que celles du mouton, nous avons donné les formules qui s'appliquent au premier ; celles qui suivent sont tout à fait spéciales au second, c'est-à-dire à l'agneau de lait.

BARON DOUBLE ET QUARTIER D'AGNEAU

La division des grosses pièces d'agneau de lait est la même que pour le mouton, c'est-à-dire que :

Le *Baron* comprend les deux gigots et la selle ;

Le *Double* comporte les deux gigots non séparés ;

Le *Quartier* se compose d'un gigot auquel on laisse adhérer la moitié de la selle.

Les grosses pièces d'agneau doivent être poêlées ou rôties. — L'accompagnement qui leur convient le mieux est leur propre fonds, ou un jus lié, corsé et limpide.

Les Relevés d'agneau de lait se garnissent principalement avec des légumes nouveaux ou des primeurs ; mais on peut les accompagner cependant des garnitures indiquées pour les Relevés de mouton, en tenant compte de la différence de grosseur entre les pièces.

Garnitures convenant aux grosses pièces d'Agneau de lait.

Boulangère — Bouquetière — Brabançonne — Favorite — Frascati — a la Grecque — Jardinière — Montmorency — Renaissance — Richelieu, etc.

CERVELLES D'AGNEAU

Toutes les formules indiquées pour les « Cervelles de veau » leur conviennent particulièrement.

CARRÉS D'AGNEAU

Les Carrés d'agneau de lait sont poêlés ou grillés, de préférence à tout autre mode de traitement. Quel que soit leur apprêt, ils doivent être raccourcis et parés.

Carré d'agneau en Cocotte à la Bonne-femme. — Faire revenir le carré au beurre. — Le mettre ensuite dans une cocotte ovale, avec : 10 petits oignons colorés au beurre ; 50 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et rissolés au beurre ; 2 pommes de terre moyennes détaillées et tournées de la forme et de la grosseur d'une olive.

Arroser de beurre fondu et cuire doucement au four.

— Servir tel quel, en plaçant la cocotte sur une serviette pliée.

Carré d'agneau à la Boulangère. — Faire revenir le carré au beurre ; l'entourer d'oignons émincés sautés au beurre et de pommes de terre émincées, en tenant compte : de la grosseur de la pièce pour proportionner les éléments de la garniture ; de la tendreté de la viande pour le temps de cuisson.

Carré d'agneau Grillé. — Le carré ayant été écourté de près et paré, l'assaisonner ; l'arroser de beurre fondu et le griller doucement. Lorsqu'il est à peu près au point, le saupoudrer assez abondamment de mie de pain fine, et colorer celle-ci en complétant la cuisson.

— Servir à part un légume quelconque ou une sauce Menthe.

Carré d'agneau à la Limousine. — Poêler le carré dans une cocotte, avec : 20 marrons préalablement cuits au consommé ; 10 tout petits oignons glacés. — Servir tel quel.

Nota. — Les marrons sont parfois remplacés par une purée de marrons, qui est toujours servie à part.

Carré d'agneau Louisiane. — Poêler le carré avec quelques tranches de patates.

Le dresser et l'entourer de : petites timbales de riz ; bouquets de bananes escalopées et frites. (Voir *Garniture Louisiane.*)

Nota. — Il est facultatif de servir à part une timbale de maïs à la crème.

Carré d'agneau Marly. — Colorer le carré au beurre ; le mettre dans une terrine avec : 100 grammes de beurre ; 500 grammes de pois mange-tout cassés en petits tronçons ; une pincée de sucre en poudre ; sel et une cuillerée d'eau.

Couvrir l'ustensile ; souder le couvercle avec un cordon de repère et cuire au four de chaleur moyenne pendant trois quarts d'heure. — Servir tel quel.

Carré d'agneau Mireille. — Dans un plat ovale en terre ayant les dimensions du carré, préparer un fonds de pomme Anna, en ajoutant aux pommes de terre un tiers de fonds d'artichauts crus, émincés.

Les pommes étant aux trois quarts cuites, faire revenir le carré au beurre ; le placer dans le plat et compléter la cuisson des deux éléments, en arrosant souvent de beurre fondu.

— Servir tel quel, c'est-à-dire dans le plat même.

Carré d'agneau Printanière. — Faire revenir au beurre le carré écourté et paré ; le mettre dans une terrine ovale avec : 8 petits oignons à moitié cuits au beurre ; 10 morceaux de carottes ; autant de navets, tournés de la forme et grosseur d'une gousse d'ail, cuits au Consommé et glacés ; 2 cuillerées de petits pois et autant de haricots verts crus, coupés en petits losanges ; 2 ou 3 cuillerées de bon fonds très limpide.

Fermer l'ustensile ; compléter la cuisson au four et servir tel quel.

Carré d'agneau Saint-Laud, dit aussi à la Beaucaire. — Faire revenir le carré au beurre ; l'entourer ensuite de 8 petits demi-artichauts de Provence ; cuire doucement, par étuvage.

D'autre part, faire fondre au beurre 4 ou 5 tomates pelées, pressées, concassées et assaisonnées ; leur ajouter une forte pincée d'estragon quand elles sont prêtes.

Dresser les tomates sur le plat de service ; placer le carré dessus et disposer autour les demi-artichauts étuvés.

Carré d'agneau Soubise. — Faire colorer au beurre le carré écourté et paré ; l'entourer avec 3 oignons finement émincés, fortement blanchis et passés au beurre, à blanc, pendant quelques minutes.

— Compléter la cuisson par étuvage.

Retirer ensuite le carré et le tenir au chaud. Ajouter aux oignons un décilitre et demi de sauce Béchamel bouillante ; les passer vivement à l'étamine ; chauffer cette Soubise et la finir avec 50 grammes de beurre.

Dresser le carré et l'entourer d'un cordon de glace de viande légère. Envoyer la Soubise à part, en timbale ou en saucière.

Carré d'agneau à la Toscane. — Raccourcir le carré ; le parer et le faire revenir au beurre.

Garnir le fond d'un plat ovale en terre d'une couche de pomme de terre Anna ; placer le carré dessus et le recouvrir d'une couche de même pomme, de façon à ce qu'il se trouve enfermé entre les deux couches.

Saupoudrer de Parmesan râpé ; cuire au four comme une pomme Anna, en veillant à ce que le dessous de la première couche de pommes soit bien saisi, pour que les sucs provenant du carré ne puissent la traverser et former un dépôt au fond du plat.

Renverser au moment sur le plat de service.

Nota. — Il existe un plat en terre spécial dans lequel ce carré peut être préparé et servi sans être démoulé, ce qui est à la fois plus pratique et meilleur.

COTELETTES D'AGNEAU

Dans l'ordre normal des services, les Côtelettes d'agneau se comptent à raison de deux par couvert.

A moins d'indications contraires formelles, les côtelettes d'agneau de lait sont panées au beurre quand elles doivent être grillées. Si elles doivent être sautées, on les pane à l'anglaise, sauf, bien entendu, les cas où leur mode de préparation exige qu'elles soient farcies, ou lorsqu'elles sont accompagnées d'une garniture saucée.

Côtelettes d'agneau à la Bergère. — Sauter les côtelettes au beurre ; les dresser en turban, dans une cocotte, en les alternant de tranches de jambon maigre ou de rectangles de lard de poitrine, blanchi et rissolé au beurre. Ajouter : petits oignons glacés ; morilles ou mousserons coupés en quartiers et sautés ; beurre. Couvrir et compléter la cuisson au four.

Au moment de servir, disposer un bouquet de pommes pailles au milieu du turban de côtelettes.

Côtelettes d'agneau à la Bretonne. — Sauter les côtelettes au beurre et les dresser en turban.

— Servir à part : une timbale de purée de flageolets à la Bretonne ; une saucière de jus lié.

Côtelettes d'agneau Buloz. — Griller les côtelettes, en les tenant un peu saignantes ; les traiter ensuite selon le mode indiqué pour les « Côtelettes de mouton Buloz ».

Côtelettes d'agneau Carignan. — Aplatir légèrement les côtelettes ; les paner à la milanaise ; les cuire avec beurre et huile.

Dresser en turban serré ; disposer au milieu une pyramide de crêtes et de rognons trempés dans la pâte à frire et frits au moment.

— Servir à part une sauce Tomate relevée.

Côtelettes d'agneau Champvallon. — Prendre des côtelettes de collet et procéder comme il est indiqué pour les côtelettes de mouton de ce nom.

Côtelettes d'agneau Charleroi. — Faire revenir vivement les côtelettes au beurre, d'un seul côté. Les mettre à refroidir sous presse ; les garnir ensuite, du côté revenu, de purée Soubise très réduite. Lisser en dôme ; saupoudrer de Parmesan râpé ; paner les côtelettes à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban et servir à part une saucière de jus lié.

Côtelettes d'agneau Châtillon. — Aplatir légèrement les côtelettes et les faire revenir au beurre d'un seul côté. — Les éponger ; les garnir en dôme, du côté revenu, de champignons crus finement émincés, sautés au beurre et liés à la sauce Béchamel réduite.

Ranger sur plaque ; saupoudrer la surface de l'appareil avec du Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; passer au four pour glacer et compléter la cuisson.

Dresser en turban ; disposer au milieu une purée de haricots verts assez serrée et entourer de glace de viande claire, légèrement beurrée.

Côtelettes d'agneau Choiseul. — Faire revenir les côtelettes au beurre, d'un seul côté. — Les éponger ; les garnir en dôme, du côté revenu, de farce de veau à la crème additionnée de langue écarlate et de truffe hachées. Décorer chaque côtelette d'un petit anneau cannelé, mince, de langue bien rouge, avec une lame de truffe un peu plus épaisse au milieu.

Ranger sur plaque ; passer les côtelettes à four doux pour pocher la farce et compléter la cuisson.

Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de : ris d'agneau ; petits champignons cannelés ; quartiers de petits fonds d'artichauts bien blancs, liés d'une sauce Allemande à l'essence de champignons.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Côtelettes d'agneau en Crépinettes. — Aplatir les côtelettes très minces ; les sauter au beurre en les tenant vert-cuites.

Envelopper chaque côtelette dans un triangle de crépine, entre deux couches minces de chair à saucisses très fine, additionnée de truffe hachée. — Arroser de beurre fondu et griller doucement.

— Dresser en turban et servir à part une sauce Périgueux.

Côtelettes d'agneau Cyrano. — Sauter les côtelettes au beurre ; les dresser en turban serré, en les alternant de croûtons en cœurs, taillés très minces et frits au beurre clarifié.

Entourer de tout petits fonds d'artichauts garnis en dôme de purée de foie gras additionnée d'un tiers de sauce Allemande réduite ; compléter par 4 petits détails de truffe levés à la cuiller cannelée et incrustés à moitié dans la purée de chaque fond d'artichaut.

— Servir à part une sauce Chateaubriand.

Côtelettes d'agneau farcies Périgueux. — Faire revenir les côtelettes au beurre, d'un seul côté et les refroidir sous presse. — Les masquer en dôme, du côté revenu, de chair à saucisses fine passée au tamis et fortement additionnée de truffe hachée.

Ranger sur plaque ; mettre au four pour le pochage de la farce et le complément de cuisson.

Dresser en turban et verser une sauce Périgueux au milieu.

Côtelettes d'agneau Henriot. — Griller les côtelettes ; les mettre à refroidir sous presse ; les tremper ensuite dans une sauce à la Villeroy tirée d'un fonds provenant des débris d'agneau.

Paner à l'anglaise et faire colorer au beurre clarifié. Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de mousserons, étuvés avec beurre et jus de citron et liés à la sauce Crème.

Côtelettes d'agneau à l'Italienne. — Paner les côtelettes « à la Milanaise » et les cuire doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de petits quartiers d'artichauts traités à l'Italienne.

— Servir à part une sauce à l'Italienne claire.

Côtelettes d'agneau Malmaison. — Paner les côtelettes à l'anglaise ; les cuire doucement au beurre ; les dresser en turban serré sur un fond en appareil à pomme Duchesse, doré et coloré au four.

Entourer de petites croûtes de tartelettes garnies, les unes de purée de lentilles, les autres de purée de pois frais, en les alternant de toutes petites tomates farcies.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire, ou un jus lié.

Côtelettes d'agneau à la Maréchale. — Paner les côtelettes à l'anglaise ; les cuire au beurre clarifié et les dresser en turban avec une large lame de truffe sur chacune. Disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Côtelettes d'agneau Marie-Louise. — Paner les côtelettes à l'anglaise ; les cuire au beurre clarifié et les dresser en turban serré.

Les entourer de tout petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis en dôme de purée de champignons serrée, additionnée d'un quart de purée Soubise.

— Servir à part un jus lié.

Côtelettes d'agneau à la Minute. — Tailler les côtelettes très minces ; les sauter vivement, en ayant soin de les saisir dans le beurre très chaud. Dresser en turban ; ajouter un filet de jus de citron et une pincée de persil haché dans le beurre de cuisson ; verser sur les côtelettes et servir immédiatement.

Côtelettes d'agneau Mirecourt. — Sauter les côtelettes au beurre, d'un côté seulement ; les éponger ; les masquer, du côté revenu, avec une farce à la crème. Pocher la farce et compléter la cuisson, à couvert.

Dresser en turban et disposer au milieu une purée d'artichauts à la crème.

— Servir à part un Velouté clair à l'essence de champignons.

Côtelettes d'agneau Morland. — Aplatir légèrement les côtelettes ; les tremper à l'anglaise et les rouler dans de la truffe finement hachée.

Appuyer la truffe avec la lame d'un couteau ; cuire les côtelettes au beurre clarifié et les dresser en turban. Verser une purée de champignons au milieu et les entourer d'un cordon de glace de viande beurrée.

Côtelettes d'agneau à la Navarraise. — Griller les côtelettes d'un côté et les garnir en dôme, du côté grillé, avec un appareil composé dans les proportions suivantes : 150 grammes de jambon maigre ; 150 grammes de champignons cuits, 15 grammes de poivron rouge, hachés, liés avec un décilitre et

demi de sauce Béchamel à l'essence de champignons, réduite.

Saupoudrer la surface de l'appareil avec du Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour gratiner légèrement et compléter la cuisson des côtelettes.

Dresser en couronne sur demi-tomates assaisonnées et sautées à l'huile ; entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Côtelettes d'agneau Nelson. — Griller les côtelettes d'un côté; les mettre à refroidir sous presse ; les masquer en dôme du côté grillé, de farce panade à la crème additionnée d'un quart de purée Soubise, réduite.

Ranger sur plaque ; saupoudrer la farce avec de la mie de pain très fine ; arroser de beurre fondu et passer les côtelettes au four pendant 6 à 7 minutes.

Dresser en turban et entourer d'un cordon de sauce Madère claire.

Côtelettes d'agneau d'Orsay. — Sauter les côtelettes au beurre ; les dresser en turban et disposer au milieu une garniture de : langue écarlate ; champignons cuits ; truffes, détaillés en julienne grosse et courte, liée avec un peu de Velouté réduit additionné d'essence de truffes et de cuisson de champignons.

Formules diverses applicables aux Côtelettes d'agneau de lait.

MAINTENON — MILANAISE — EN PAPILLOTE — POMPADOUR — SOUBISE — A LA FONDUE DE TOMATES — A LA VALOIS — VILLEROY.

ÉPAULES D'AGNEAU

Les Épaules d'agneau de présalé se traitent comme les épaules de mouton.

Quelle que soit la préparation de celles de l'agneau de lait, elles ne doivent pas être désossées.

Épaule d'agneau à la Boulangère. — Faire revenir l'épaule et procéder ensuite comme pour l'Épaule de mouton, en tenant compte de la différence qui existe entre l'une et l'autre, soit comme grosseur, soit comme tendreté de viande.

Épaule d'agneau Florian. — Assaisonner l'épaule; l'arroser de beurre fondu et la rôtir sur une grille disposée dans la plaque pour éviter tout contact avec la graisse et le jus.

La retourner de temps en temps pour assurer une coloration égale et compter 30 minutes de cuisson. Quelques minutes avant que la cuisson soit complète, la paner au beurre et faire colorer la panure.

Dresser et entourer de : quartiers de laitues braisées ; carottes glacées, de la grosseur d'une olive; petits oignons cuits au beurre; pommes de terre fondantes levées à la cuiller ronde.

— Servir un jus clair à part.

Épaule d'agneau grillée. — Assaisonner l'épaule ; l'arroser de beurre fondu et la griller à feu moyen pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, la saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et assurer la coloration à feu doux.

— Servir un jus clair à part.

Épaule d'agneau Windsor. — Désosser et assaisonner une épaule d'agneau de présalé; la farcir de 200 grammes de farce au beurre additionnée de 2 cuillerées de Duxelles sèche et d'une demi-cuillerée de persil haché.

La rouler; la ficeler ; la braiser selon la méthode ordinaire et la glacer en dernier lieu.

Découper l'épaule en tranches assez épaisses ; dresser celles-ci sur le plat de service, en les alternant de tranches de langue à l'écarlate. Disposer l'ensemble de manière à reformer l'épaule.

— Servir à part : le fonds de braisage dégraissé et passé ; une purée de légumes quelconque, ou un légume de primeur.

GIGOT D'AGNEAU

Toutes les garnitures indiquées pour les *Barons*, *Doubles*, et *Quartiers* d'agneau sont applicables au Gigot, auquel se rattachent en outre les formules suivantes :

Gigot d'agneau Chivry. — Saler le gigot ; le rouler dans la farine ; l'envelopper dans une serviette et le plonger à l'eau bouillante légèrement salée. Le pocher ensuite en comptant 15 minutes à la livre. Le sortir de la cuisson au moment de servir : dresser et servir à part une sauce Chivry.

Gigot d'agneau à l'Estragon. — Le traiter exactement comme le « Gigot à la Menthe », en remplaçant la menthe par de l'estragon.

Gigot d'agneau à la Liégeoise. — Poêler le gigot dans une cocotte ovale.

Quelques instants avant de servir, ajouter dans le fonds : 5 baies de genévrier écrasées et finement hachées ; un verre à liqueur de genièvre flambé.

Gigot d'agneau à la Menthe. — Braiser le gigot selon la méthode ordinaire, en ajoutant un bouquet de menthe dans le fonds.

Le glacer au dernier moment ; dresser ; servir en même temps le fonds de braisage réduit, additionné de menthe fraîche hachée et blanchie un instant.

Gigot d'agneau sous la Cendre. — Faire colorer le gigot au four.

L'entourer ensuite de 500 grammes de chair à saucisses très fine et bien blanche, additionnée d'une truffe moyenne pilée avec 50 grammes de lard gras frais et passée au tamis ; envelopper le tout d'une crépine ; placer le gigot sur une abaisse de pâte ferme, au saindoux et à l'eau chaude. Fermer et souder l'abaisse ; poser le gigot sur une plaque ; ménager une ouverture sur l'abaisse pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson ; cuire à four de chaleur moyenne pendant une heure et demie.

En le sortant du four, introduire un décilitre et demi de sauce Périgueux dans l'intérieur et servir tel quel ; la croûte ne se brise que sur la table.

LANGUES ET PIEDS D'AGNEAU

Leur traitement et préparations diverses étant les mêmes que celles du mouton, voir *Langues et Pieds de mouton*.

POITRINE D'AGNEAU

La Poitrine d'agneau s'emploie principalement pour les Epigrammes ; mais on peut lui appliquer aussi les différentes formules décrites à l'article « Poitrine de mouton ».

RIS D'AGNEAU

Les Ris d'agneau constituent, selon les cas, un élément principal de préparation, ou simplement un élément de garniture.

Indépendamment des formules détaillées plus bas, on peut leur appliquer celles dont les noms suivent, qui ont été décrites à l'article « Ris de veau ».

Formules diverses applicables aux Ris d'agneau.

Attereaux — Brochettes — Coquilles au gratin — Coquilles a la parisienne — Cromesquis Croquettes, — Croustades, etc.

Pâté chaud de Ris d'agneau à la Chevrière. — Foncer un moule à dôme grassement beurré, ou un moule à Charlotte, à défaut, avec des cordons de pâte à foncer fine, roulés très régulièrement et montés en spirale.

Tapisser le fond et les parois du moule d'une couche de godiveau à la ciboulette ; mettre le moule un instant au four pour solidifier la farce ; garnir l'intérieur d'un ragoût de : ris d'agneau braisés et champignons, lié d'une sauce Allemande serrée Recouvrir cette garniture d'une couche de godiveau ; fermer le moule avec une abaisse de pâte bien soudée sur les bords ; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant trois quarts d'heure environ.

Au moment de servir, renverser le Pâté sur un plat rond ; entourer la base d'une couronne de beaux ris d'agneau braisés et glacés.

Timbale de Ris d'agneau. — Préparer une croûte de timbale cuite à blanc dans un moule à Charlotte à bords bas, c'est-à-dire plus large que haut. Tapisser le fond et les parois de la timbale d'une couche de godiveau truffé à la crème, épaisse de 2 centimètres ; pocher à l'entrée du four.

Au moment de servir, garnir la timbale avec un ragoût composé de : moitié ris d'agneau braisés à blanc, et l'autre moitié constituée par : champignons entiers, rondelles de langue écarlate et lames de truffes, le tout lié d'un Velouté à l'essence de champignons un peu serré.

Disposer sur cette garniture une couronne de quenelles en farce de veau à la crème, moulées à la cuiller à café, pochées au moment, et les napper de Velouté.

— Dresser la timbale sur serviette et servir à part une saucière de Velouté à l'essence de champignons.

Vol-au-vent de Ris d'agneau Soubise. — Blanchir et rafraîchir 10 beaux ris d'agneau.

Garnir le fond d'une sauteuse épaisse, grassement beurrée, avec 4 gros oignons d'Espagne, émincés, blanchis, et assaisonnés de sel et de poivre. — Ranger dessus les ris blanchis ; mouiller de très peu de fonds blanc ; couvrir de bardes de lard et cuire doucement au four.

Prendre ensuite les ris et les mettre dans une sauteuse avec 10 petits champignons cuits et 2 moyennes truffes détaillées en lames.

Passer les oignons à l étamine ; lier la purée avec quelques cuillerées de sauce Béchamel à la crème ; la verser sur les ris et leur garniture. Chauffer sans laisser bouillir ; beurrer légèrement hors du feu ; verser dans une croûte de Vol-au-vent et dresser sur serviette.

Nota. — On peut ajouter aux oignons, soit du Paprika, soit du Currie, ce qui permet de varier le caractère de la préparation.

SELLE D'AGNEAU

La Selle d'agneau de pré-salé reçoit les mêmes préparations que la Selle de mouton.

La Selle d'agneau de lait se traite d'après les formules indiquées pour la « Selle de veau », en tenant compte de la différence de volume des deux pièces.

Elle se prépare en outre d'après les deux modes ci-dessous qui lui sont particuliers.

Selle d'agneau à la Grecque. — Parer la selle en tenant les bavettes un peu longues. A chaque extrémité de la selle, ajuster, en les cousant, deux morceaux de peau levés sur des poitrines d'agneau, et de mêmes dimensions que les bavettes, de façon à former un carré parfait.

Renverser le selle sur le dos ; garnir l'intérieur de 500 grammes de riz à la Grecque seulement cuit aux deux tiers ; l'enfermer dans la selle en rapprochant sur le centre et en les cousant, les bavettes et les peaux rapportées.

Braiser la pièce selon la méthode ordinaire et la glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer la selle avec le fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit.

Selle d'agneau Washington. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz par du maïs.

Nota. — La selle d'agneau peut également s'accompagner de légumes de primeurs ou de légumes verts. Ces légumes sont toujours servis à part.

SELLE D'AGNEAU DE LAIT FROIDE ÉDOUARD VII

Désosser entièrement la selle par en dessous, de façon à laisser l'épiderme intact ; assaisonner l'intérieur ; placer au milieu un beau foie gras, clouté de truffes et mariné au vin de Marsala.

Reformer la selle dans son état naturel ; l'envelopper dans une mousseline en la serrant bien ; la déposer dans une casserole où elle puisse tenir juste, et dont le fond sera garni de couennes fraîches, bien dégraissées et blanchies.

Mouiller à couvert avec du fonds provenant d'une noix de veau braisée ; ajouter le Marsala qui a servi pour mariner le foie gras. Pocher pendant 45 minutes environ. — Cependant, avant d'arrêter la cuisson de la selle, s'assurer si le foie gras est bien cuit.

La selle étant cuite, retirer la mousseline ; disposer la pièce dans une terrine ovale qui soit de justes dimensions pour la contenir ; passer dessus le fonds de cuisson, *sans le dégraisser*, et laisser refroidir.

Lorsque la selle est bien froide, enlever soigneusement la graisse avec la cuiller d'abord, et avec de l'eau bouillante ensuite. — Servir tel quel, dans la terrine, et très froid.

NOISETTES D'AGNEAU

Comme celles de mouton et d'agneau de présalé, les Noisettes d'agneau de lait se taillent sur la selle ou sur les côtelettes de noix, et se comptent à raison de deux par couvert.

Leur traitement est le même, et toutes les formules décrites aux « Tournedos » leur sont applicables.

PRÉPARATIONS DIVERSES DE L'AGNEAU

BLANQUETTE D'AGNEAU

Procéder exactement comme il est indiqué pour la *Blanquette de veau*, en observant les mêmes détails dans les deux parties de l'opération ; mais en réduisant de trois quarts d'heure le temps de cuisson.

Selon les procédés décrits à la suite, on pourra apprêter également la

Blanquette d'agneau *aux Céleris*,
Blanquette d'agneau *aux Cardons*,
Blanquette d'agneau *aux Endives*,
Blanquette d'agneau *aux Mousserons*,
Blanquette d'agneau *aux Nouilles*.

CRÉPINETTES D'AGNEAU A LA LIÉGEOISE

Hacher assez finement 800 grammes de chair maigre d'agneau, bien dénervée. Lui ajouter : 300 grammes de mie de pain trempée au lait et bien exprimée ; un gros oignon finement haché, passé au beurre, et cuit au Consommé ; 2 baies de genévrier écrasées et hachées ; 10 grammes de sel et une pincée de poivre blanc.

Bien mélanger le tout ; diviser en parties du poids de 100 grammes ; envelopper chaque partie dans un rectangle de crépine bien souple. — Cuire les crépinettes très doucement, au beurre clarifié.

Dresser en couronne et arroser avec le beurre de cuisson. — Servir à part une timbale de Purée de pommes de terre.

CURRIE D'AGNEAU

Procéder comme il est indiqué pour le « Currie de mouton », en tenant compte toutefois de la différence qui existe comme tendreté entre la chair du mouton et celle de l'agneau, pour régler le temps de cuisson.

ÉPIGRAMMES D'AGNEAU

L'Épigramme comporte : une côtelette d'agneau panée à l'anglaise ; un morceau de poitrine braisée, désossée, refroidie sous presse, détaillé de la forme de la côtelette, ou en forme de cœur allongé, et pané à l'anglaise également.

Côtelettes et morceaux de poitrine se font griller, ou cuire au beurre clarifié. On les dresse en turban, en les alternant, et la garniture est disposée au milieu, ou servie à part.

Garnitures applicables aux Épigrammes d'agneau.

CHICORÉE — MACÉDOINE — MARÉCHALE — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES — PURÉES DIVERSES — VERT-PRÉ, etc.

IRISH-STEW ET PILAW D'AGNEAU

Procéder comme il est indiqué pour ces articles aux « Préparations diverses » du mouton, en tenant compte de l'observation faite au « Currie d'agneau ».

SAUTES D'AGNEAU

Pour tous les genres de « Sautés d'agneau », deux remarques s'imposent :

1° Il est préférable que l'agneau soit littéralement traité comme un poulet sauté ; c'est-à-dire que les morceaux soient entièrement cuits au beurre avant d'être saucés, et qu'ils ne bouillent pas dans la sauce.

2° La sauce de ces Sautés doit être très courte. S'ils comportent une garniture de légumes, les éléments de cette garniture doivent être cuits à l'avance.

Sauté d'agneau Chasseur. — Assaisonner les morceaux ; les sauter avec beurre et huile jusqu'à cuisson complète.

Les retirer ensuite sur un plat ; égoutter entièrement la graisse ; déglacer au vin blanc ; réduire ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Chasseur ; remettre les morceaux dans cette sauce et tenir pendant 5 minutes sur le côté du feu.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Sauté d'agneau à la Forestière. — Procéder exactement comme pour le « Poulet sauté à la Forestière ». (Voir *Série des Sautés, Chapitre de la Volaille.*)

Sauté d'agneau Printanier. — Préparer la garniture suivante : 20 petites carottes, cuites au Consommé et glacées ; 20 morceaux de navets tournés en forme d'olives allongées, traités comme les carottes ; 15 petits oignons cuits au beurre ; 20 pommes de terre de la grosseur d'une noix, cuites au beurre sans être colorées ; 3 cuillerées de petits pois ; autant de haricots verts coupés en losanges, et autant de féverolles ; ces trois derniers légumes fraîchement cuits à l'anglaise.

Découper en morceaux du poids de 50 à 60 grammes un kilo d'épaule et de poitrine d'agneau pris par moitié ; les faire revenir et cuire entièrement au beurre.

Retirer ces morceaux sur un plat. — Déglacer la casserole avec 3 cuillerées d'eau ; ajouter 5 cuillerées de glace de viande blonde ; chauffer sans laisser bouillir ; compléter avec 50 grammes de beurre et mélanger dans cette sauce les morceaux d'agneau et la garniture préparée, en roulant la casserole sur le fourneau.

Dresser en timbale chaude.



QUATRIÈME SÉRIE

PORC

Les Relevés de porc frais sont plutôt utilisés par les cuisines bourgeoise et ménagère que par la grande cuisine.

Ils sont toujours rôtis et peuvent s'accompagner de toutes garnitures de légumes frais ou secs, de Purées diverses, de Pâtes et Farinages ; comme Macaroni, Nouilles, Polenta, Gnokis, etc.

CARRÉ DE PORC

Carré de porc à la Choucroute. — Rôtir le carré aux trois quarts; le tenir ensuite à l'étuve pendant une heure pour achever doucement sa cuisson. A défaut d'étuve propre à cet usage, rôtir le carré à fond.

Préparer une garniture de choucroute braisée et, pendant sa dernière heure de cuisson, l'arroser fréquemment avec de la graisse du carré.

Dresser celui-ci; retirer l'excès de graisse de la choucroute et la disposer autour du carré.

Carré de porc aux Choux rouges. — Rôtir le carré comme ci-dessus.

Le dresser et l'entourer d'une garniture de choux rouges à la Limousine ou à la Flamande. (Voir *Choux rouges, chapitre des Légumes.*)

Carré de porc aux Choux de Bruxelles. — Rôtir le carré dans un plat en terre. — Blanchir les choux de Bruxelles ; les égoutter à fond et les mettre autour du carré environ 20 minutes avant que celui-ci soit cuit au point. Finir de les cuire en les arrosant avec la graisse et le jus tombés dans le plat.

— Servir tel quel.

Carré de porc à la Marmelade de Pommes. — Rôtir le carré. — Peler, épépiner et émincer 750 grammes de pommes à

chair ferme; les cuire rapidement avec quelques cuillerées d'eau, une cuillerée et demie de sucre en poudre; couvrir hermétiquement pour concentrer la vapeur dans l'intérieur de l'ustensile. Au moment de servir, travailler un instant la marmelade avec le fouet pour la lisser.

Dresser le carré; verser autour son jus dégraissé aux trois quarts et servir la marmelade de pommes dans une timbale.

Carré de porc à la Paysanne. — Rôtir le carré dans un plat en terre. — A moitié de sa cuisson, l'entourer d'un kilo de pommes de terre coupées en quartiers et de 4 oignons émincés et sautés au beurre. Compléter la cuisson en arrosant souvent la garniture avec la graisse du carré.

En sortant le plat du four, semer une pincée de persil concassé sur la garniture et servir tel quel.

Carré de porc aux Purées diverses. — Rôtir le carré, le dresser avec son jus dégraissé aux trois quarts.

— Servir à part, soit une Purée de *Céleri*, de *Lentilles*, d'*Oignons*, de *Pois cassés* ou de *Pommes de terre.*

Carré de porc avec Sauces diverses. — Rôtir le carré, et le dresser comme ci-dessus.

— Servir à part l'une des sauces suivantes : *Charcutière*, *Hachée*, *Piquante*, *Robert*, *Tomate*, etc.

Nota. — Quand le carré est accompagné d'une sauce comportant une réduction de vinaigre, border le plat avec des cornichons.

Carré de porc à la Soissonnaise. — Rôtir le carré dans un plat en terre.

Aux trois quarts de sa cuisson, l'entourer d'un litre et demi de haricots blancs cuits, égouttés à fond, et finir de cuire doucement, en arrosant les haricots avec la graisse du carré.

— Servir tel quel.

CARRÉ DE PORC FROID

Carré de porc avec salade de choux rouges. — Parer le carré et le détailler en tranches excessivement minces. — Dresser en couronne et border le plat avec des cornichons. — Envoyer à part des choux rouges au vinaigre, taillés en julienne, additionnés de pommes douces finement émincées, ainsi qu'une saucière de sauce Suédoise. (Voir *Sauces froides.*)

CERVELLES DE PORC

Leur traitement est le même que celui des autres cervelles. Toutes les formules décrites aux articles « Cervelles de Bœuf et de Veau » leur sont applicables.

COTES DE PORC

Côtes de porc à la Charcutière. — Aplatir les côtes; les assaisonner; les paner au beurre et les griller doucement.

Dresser en turban; disposer au milieu une purée de pommes de terre et servir à part une sauce Charcutière.

Côtes de porc à la Flamande. — Assaisonner les côtes et les faire revenir vivement au beurre des deux côtés. Les ranger dans un plat en terre; les entourer de pommes douces pelées et émincées grossièrement, à raison de 100 grammes de pomme par côte; finir de cuire doucement au four.

— Servir tel quel.

Côtes de porc à la Grand'Mère. — Hacher la chair des côtes et y ajouter, par livre de chair : 100 grammes de beurre; un demi-oignon haché et cuit au beurre : un œuf; une forte pincée de sel, un peu de poivre et de muscade.

Avec ce hachis, reformer les côtes en adaptant un os à chacune; les envelopper de crépine; les arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Dresser en couronne et servir à part une purée de pommes de terre.

Côtes de porc à la Milanaise. — Aplatir fortement les côtes; les assaisonner; les paner « à la Milanaise » et les cuire doucement au beurre.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture à la Milanaise et servir à part une sauce Tomate.

Côtes de porc Sauce Piquante ou Robert. — Les côtes de porc accompagnées d'une sauce quelconque se font griller ou sauter au beurre, et se dressent en turban avec la sauce au milieu.

On peut aussi les paner au beurre pour les griller, ou les paner

à l'anglaise pour les sauter, après les avoir aplaties assez fortement. Dans les deux cas, la sauce doit être servie à part.

Nota. — Les différentes garnitures indiquées au Carré de porc sont applicables aux Côtes.

ÉCHINÉE DE PORC

L'Échinée est, comme son nom l'indique, un morceau pris sur l'échine. Généralement on choisit les côtés du carré et plus particulièrement celles de collet ; mais le filet fournit aussi une belle pièce.

Elle s'apprête en Carbonades à la Flamande (voir *Bœuf*) ou se rôtit comme le Carré et s'accompagne des mêmes garnitures, ainsi que de Choux braisés, farcis, gratinés, etc. — Salée à demi, rôtie et refroidie, c'est le plat de résistance de la plupart des charcuteries du centre de la France, où on l'appelle quelquefois aussi *Epinée*.

ÉPAULE DE PORC

L'Epaule désossé, salée, roulée et fumée se prépare comme le jambon.

L'Epaule simplement salée s'emploie comme élément de Potées.

L'Epaule fraîche se rôtit comme l'Echinée et s'accompagne de toute garniture ou sauce indiquées aux Carrés et Côtes ; mais cette partie du porc est trop ordinaire pour paraître ailleurs que sur une table de famille.

FILET DE PORC

Le Filet de porc est assez usité comme entrée de déjeuner. — Il comprend la partie qui va du jambon aux premières côtes et se traite comme le Carré. Il fournit aussi les Noisettes et le Filet mignon dont les préparations sont les mêmes que celles des côtes.

FOIE DE PORC

Le Foie de porc est peu estimé ; il est employé principalement comme élément de farces.

Ses apprêts spéciaux et principaux sont : A la *Bourgeoise*, à l'*Italienne*, sauté au *Vin rouge*, etc.

JAMBE FARCIE OU ZAMPINO

Le Zampino, ou Jambe de porc farcie, est un produit spécial de la charcuterie italienne.

On le cuit comme un jambon, mais en ayant soin de l'envelopper d'une serviette et de le ficeler pour prévenir l'éclatement de la peau.

Servi chaud, on l'accompagne d'une sauce Madère ou Tomate; ou d'une garniture de choucroute ; de choux bouillis, braisés ou gratinés ; de haricots verts; de purée de pois ou de pommes de terre, etc.

ZAMPINO FROID

Le Zampino se sert aussi souvent froid que chaud; soit seul, soit mélangé avec d'autres viandes froides, mais il est surtout usité pour Hors-d'œuvre. On le découpe alors aussi mince qu'il est possible de le faire.

JAMBON

Malgré le sonnet louangeur de Monselet et le titre « d'animal encyclopédique » que lui décerna Grimod de la Reynière, il est certain que, sans la valeur culinaire de ses jambons, jamais le porc n'eût eu la place qu'il tient dans les préparations de la grande cuisine.

C'est que le jambon constitue, en effet, une ressource précieuse, et, qu'il soit de Bayonne ou d'York, de Prague ou de Westphalie, il n'est guère de Relevé qui soit plus apprécié.

La question de l'espèce à préférer est difficile à trancher ; néanmoins, nous donnons la préférence au jambon doux de Bohême, dit « Jambon de Prague », lorsqu'il doit être servi chaud et à celui « d'York », lorsqu'il est pour froid.

Ce dernier est également excellent, servi chaud; mais, pour cet emploi, il est inférieur au « Prague » dont la délicatesse est incomparable. Cependant, le « York » n'en tient pas moins l'une des premières places dans l'estime des gourmets ; c'est celui qui est le plus employé et le plus recommandable après le « Prague ».

Cuisson du Jambon.

Après l'avoir fait tremper à l'eau froide pendant 6 heures, il est brossé, débarrassé de l'os du quasi et marqué en cuisson à grande eau froide, sans aucun assaisonnement ni addition aromatique. L'ébullition étant bien prise, l'ustensile est placé de façon à maintenir le liquide en simple frémissement, ce qui suffit pour *pocher* le jambon.

S'il est pour froid, on le laisse, autant que possible, refroidir dans sa cuisson.

Le temps de cuisson des jambons varie, naturellement, selon leur provenance et leur qualité.

Approximativement, on compte 20 minutes de pochage à la livre pour un Yorkshire extra; temps qui est également celui des jambons de Hambourg ou de Westphalie ; tandis que les jambons doux de Bohême et d'Espagne ne demandent guère qu'un quart d'heure.

Braisage du Jambon.

Lorsqu'il est destiné à être servi chaud, le jambon est retiré de l'eau une demi-heure avant que sa cuisson soit complète. Après avoir enlevé la peau, on le débarrasse de son excès de graisse, c'est-à-dire qu'il est paré sur sa surface en laissant une épaisseur de graisse d'un centimètre et demi environ.

Il est alors mis dans une braisière qui puisse le contenir juste et on lui ajoute à peu près 4 décilitres de vin fumeux comme Madère, Porto, Xérès, Chypre, etc. ; vin qui est choisi selon les indications fournies par le menu pour la préparation du jambon.

L'ustensile étant fermé hermétiquement, on le met au four, où sa cuisson est continuée pendant une heure, en maintenant l'ébullition du liquide très douce et en retournant la pièce de temps en temps.

Si le jambon doit être présenté, on le glace au dernier moment.

Son accompagnement ordinaire est une sauce Demi-glace claire et corsée, additionnée du vin de braisage bien dégraissé et passé.

Glaçage du Jambon.

On peut, à la rigueur, glacer le jambon comme les autres braisés ; mais outre que c'est une opération peu pratique, elle n'ajoute

rien à la qualité de la pièce : au contraire. Le procédé le plus employé et le plus recommandable est de saupoudrer le jambon avec de la glace de sucre, au moyen de la glacière. Quand il en est bien régulièrement recouvert, on le passe rapidement à four vif ou à la salamandre. Le sucre se caramélise instantanément, enveloppant le jambon d'une couche dorée et appétissante, qui ajoute une saveur très appréciable à la saveur propre du jambon.

Nota. — Ayant indiqué ci-dessus la préparation principale du jambon, nous n'en répéterons pas les détails dans les formules qui suivent; nous indiquerons simplement son élément de braisage.

Jambon à la Bayonnaise. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Préparer un riz Pilaw avec 500 grammes de riz, un gros oignon haché et un litre et demi de consommé.

A mi-cuisson, l'additionner de : 3 moyennes tomates pelées, pressées et concassées; 20 petites têtes de champignons cuits; 20 saucisses chipolatas raidies au beurre.

Dix minutes avant de servir, arroser le riz de 125 grammes de Beurre noisette.

— Dresser le jambon et servir en même temps : 1° le riz dans une timbale; 2° une sauce Madère.

Jambon à la Bourguignonne. — Braiser le jambon dans une Mirepoix à la Bordelaise additionnée de moitié épluchures de champignons frais et vin blanc de Pouilly.

Dresser; accompagner le jambon d'une sauce Madère additionnée de : 1° mousserons, ou champignons ordinaires émincés en grosses lames et sautés au beurre ; 2° du fonds de braisage passé avec pression pour obtenir l'essence de la Mirepoix.

Jambon à la Chanoinesse. — Braiser le jambon au vin blanc (Chablis ou Graves), en y ajoutant une poignée d'épluchures de champignons frais.

Dresser ; entourer d'une garniture de grosses nouilles fraîches, liées au beurre et à la purée Soubise et additionnées d'une julienne de truffes.

— Servir à part une Glace de viande bien beurrée, additionnée du vin de braisage, dégraissé et réduit.

Jambon à la Choucroute. — Cuire entièrement le jambon à l'eau ; enlever la peau et retirer l'excès de graisse.

S'il est servi entier : L'entourer de choucroute braisée et de pommes de terre à l'anglaise fraîchement cuites.

S'il est servi détaillé : Dresser les tranches en turban ; disposer la choucroute au milieu et entourer avec les pommes de terre.

Dans un cas comme dans l'autre, servir à part une sauce Demi-glace au vin du Rhin.

Jambon aux Épinards. — Le jambon braisé au Madère. — Les épinards peuvent être traités à l'anglaise, ou selon le mode ordinaire, mais sont servis à part, en timbale.

— Servir en même temps une sauce Demi-glace additionnée du vin de braisage, réduit.

Jambon à la Financière ou à la Godard. — La cuisine moderne n'admet guère, comme garnitures de jambons, que les légumes et farinages, tandis que l'ancienne cuisine lui appliquait couramment les garnitures Financière et Godard : ce qui peut se faire encore.

Le jambon servi avec l'une de ces garnitures est braisé au Madère et dressé avec la garniture autour. Le vin de braisage, réduit, est ajouté à la sauce de la garniture.

Jambon Fitz-James. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Dresser ; entourer de timbales de rizot tomaté et de champignons farcis alternés.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée de crêtes, de rognons et du vin de braisage, réduit.

Jambon aux Fèves de Marais. — Braiser le jambon ; le glacer et le dresser.

Envoyer en même temps des fèves bien fraîches, dépouillées de leur pellicule, liées au beurre et additionnées de sarriette hachée.

— Servir à part le fonds de braisage.

Jambon frais Braisé ou Rôti. — Le jambon frais se traite comme une noix de veau.

S'il est braisé, le temps de cuisson peut se compter à raison de 40 minutes au kilo.

S'il est rôti au four, on compte environ 35 minutes au kilo.

Les garnitures qui conviennent au jambon frais, braisé ou rôti, sont : les Purées de légumes, Farinages ou Légumes verts, Chicorée, Endives, etc.

— Servir à part un jus légèrement lié.

Jambon aux Laitues. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Le dresser; l'entourer de demi-laitues braisées, ou, s'il est servi découpé, disposer les demi-laitues au milieu des tranches.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire.

Jambon à la Maillot. — Braiser le jambon au Madère et le glacer.

Dresser; entourer d'une garniture « à la Maillot » (voir *Chapitre des Garnitures*), disposée en bouquets bien détachés.

— Servir à part un jus lié, additionné d'une partie du vin de braisage.

Jambon à la Milanaise. — Braiser le jambon au Marsala et le glacer.

Dresser et servir à part : 1° une garniture à la Milanaise; 2° une sauce Demi-glace fortement tomatée.

Jambon à la Muskau. — Braiser le jambon au Xérès et le glacer.

Le dresser et l'entourer de bouquets de rissoles aux épinards, additionnés de langue écarlate hachée. Ces rissoles peuvent être faites de formes différentes.

— Servir à part une sauce Financière, additionnée d'un émincé de truffes fraîches et du vin de braisage, réduit.

Jambon de Prague sous la Cendre. — Pocher le jambon à l'eau; l'égoutter; laisser refroidir à moitié; retirer la peau; le parer tout autour et le glacer.

Préparer une grande abaisse de pâte à pâté; placer le jambon sur cette abaisse, la partie glacée en dessous. Enfermer le jambon en soudant bien l'abaisse; retourner la pièce sur une plaque, de façon que la soudure se trouve par dessous. Dorer; rayer; faire une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson; mettre à four chaud et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche et bien colorée.

En sortant le jambon du four, introduire dans l'intérieur un grand verre de Porto ou de Sherry. Boucher l'ouverture avec un petit tampon de pâte et dresser sur le plat de service.

— Servir à part une Glace de viande légère, au Porto, bien beurrée au dernier moment.

Jambon de Prague à la Metternich. — Préparer le jambon sous la cendre comme ci-dessus.

— Servir en même temps : 1° de belles escalopes de foie gras sautées au beurre et recouvertes, chacune d'une large lame de

truffe; 2° une timbale de pointes d'asperges liées au beurre; 3° une sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

NOTA. — Pour le service, le Maître d'hôtel dispose sur chaque assiette : une tranche de jambon, une escalope de foie gras, une cuillerée de pointes d'asperges et un cordon de sauce.

Jambon de Prague à la Norfolk. — Préparer le jambon sous la cendre.

— Servir en même temps : 1° des escalopes taillées sur des ris de veau braisés; 2° une timbale de petits pois à la paysanne; 3° le fonds de braisage du ris de veau.

Pour le service, on accompagne chaque tranche de jambon d'une escalope de ris, d'une cuillerée de petits pois et d'un peu de fonds.

Jambon ordinaire sous la Cendre. — Pocher le jambon à moitié ; l'égoutter ; retirer la peau ; le parer et le recouvrir d'une Matignon épaisse.

L'enfermer dans une abaisse de pâte à l'eau chaude ; bien souder les extrémités de celle-ci ; poser la pièce sur une plaque ; ménager une ouverture dessus et mettre au four chaud.

Au bout d'une heure et demie, introduire du Madère dans l'intérieur, autant qu'il en peut tenir ; fermer l'ouverture et continuer la cuisson pendant une demi-heure environ.

— Dresser et servir à part une sauce Madère.

MOUSSES ET MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON

Ces deux préparations partent du même principe ; c'est-à-dire qu'elles ont pour base le même élément, qui est une farce Mousseline de jambon.

Nous avons déjà dit la raison qui oblige à employer ces deux termes différents. La *Mousse* se poche dans un moule et généralement pour un service ; tandis que les Mousselines se moulent à la cuiller, en forme de grosses quenelles auxquelles on donne la forme d'un œuf.

Composition de la Farce.

La préparation de la farce Mousseline est invariable, quel que soit son élément de base. (Voir *Série des Farces, Chapitre des Garnitures.*)

Cependant, dans l'apprêt de la « farce Mousseline de Jambon », il y a lieu de tenir compte du degré de salaison plus ou moins pro-

noncé du jambon employé, pour régler en conséquence l'assaisonnement en sel.

Si la chair du jambon n'est pas très rouge, on peut aussi augmenter le ton de la farce en l'avivant avec quelques gouttes de rouge végétal pour lui donner une teinte rose pâle très nette.

Traitement de la Mousse de Jambon chaude.

Mettre la farce dans un moule à bords assez hauts, genre moule à Charlotte, bien beurré. Pocher au bain-marie et à couvert, en maintenant l'eau du bain à la température de 98 degrés.

Le temps de pochage, pour un moule de la contenance d'un litre, peut être fixé à 40 minutes. L'à-point de pochage se reconnaît, lorsque l'appareil commence à monter dans le moule en gonflant.

Lorsque la Mousse est sortie du bain, la laisser reposer pendant 5 minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur ; puis la renverser sur un plat et attendre 2 minutes avant d'enlever le moule ; ce qui ne doit être fait qu'après avoir soigneusement épongé le liquide qui a pu tomber sur le plat.

Accompagnements de la Mousse de Jambon chaude.

Les accompagnements qui conviennent le mieux à la Mousse de jambon, sont : 1° les sauces brunes corsées et moelleuses, au Madère, au Porto, au Marsala, etc. ; la sauce Suprême ; le Velouté au Currie ou au Paprika ; 2° les garnitures de légumes indiquées pour le jambon braisé, ou une Financière.

MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON

Nous avons dit plus haut que les Mousselines se moulaient à la cuiller, mais on peut aussi, et le procédé est recommandable, les coucher à la poche dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme de meringues unies ou cannelées. — Dans un cas comme dans l'autre, on les décore avec des détails de jambon et de truffe ; puis elles sont couvertes d'eau bouillante légèrement salée et pochées pendant 18 à 20 minutes.

On peut également les pocher à sec, à la vapeur, ou à l'étuve de chaleur douce.

Mousselines de Jambon Aléxandra. — Décorer les Mousselines d'un mince losange de chair de jambon et de deux losanges de truffe.

Les pocher ; bien égoutter et dresser en couronne sur le plat de service.

Les masquer d'une sauce Allemande à l'essence de jambon, additionnée, au litre, de 100 grammes de Parmesan râpé ; glacer vivement.

En sortant les Mousselines du four, disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Mousselines de Jambon à la Florentine. — Etaler sur le plat de service une couche d'épinards en feuilles, blanchis et passés au beurre.

Dresser dessus les Mousselines pochées et bien égouttées ; les couvrir de la sauce indiquée pour les « Mousselines Alexandra » et glacer vivement.

Mousselines de Jambon à la Hongroise. — Condimenter la farce au Paprika ; mouler et pocher les Mousselines ; les égoutter à fond ; dresser en couronne sur le plat de service ; couvrir de sauce Hongroise et glacer vivement.

En sortant le plat du four, disposer au milieu des Mousselines un beau bouquet de chou-fleur gratiné.

Mousselines de Jambon aux Petits pois. — Procéder en tous points comme il est expliqué pour les « Mousselines Alexandra », à cette seule différence, que les pointes d'asperges seront remplacées par une garniture de petits pois fins liés au beurre.

SOUFFLÉS CHAUDS DE JAMBON

L'appareil des Soufflés de jambon se fait avec du jambon cuit ou du jambon cru.

L'appareil au jambon cru, qui est en somme un genre de farce mousseline, s'adopte pour les grands services, parce qu'il a l'avantage de pouvoir s'apprêter un peu à l'avance et que les Soufflés ainsi préparés peuvent attendre pendant quelques minutes, quand ils sont cuits, sans qu'il en résulte trop de dommage.

Appareil de Soufflé avec Jambon cuit. — Piler finement 500 grammes de chair bien maigre de jambon cuit, en y ajoutant, petit à petit, 3 cuillerées de sauce Béchamel froide.

Passer au tamis fin ; recueillir la pâte dans un sautoir et la compléter avec : 2 décilitres de sauce Béchamel à l'essence de jambon ; 5 jaunes d'œufs et 7 blancs fouettés en neige très ferme.

Nota. — Cette composition peut être additionnée de 100 grammes de Parmesan râpé : les deux saveurs se marient agréablement. Ainsi préparée, elle convient spécialement pour le « Jambon Soufflé » dont la formule est ci-dessous.

Appareil de Soufflé avec Jambon cru. — Préparer une farce Mousseline de jambon en diminuant d'un quart la quantité de crème ordinairement employée et en la remplaçant par la même quantité de sauce Béchamel bien froide.

Tenir la farce un peu ferme ; la compléter avec 4 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme, par 500 grammes de chair de jambon.

Jambon Soufflé. — Après avoir été désossé jusqu'à l'os du tibia, le jambon est cuit comme à l'ordinaire et bien refroidi.

Retirer la peau ; parer le tour, puis le trancher horizontalement, de façon à faire une semelle d'un centimètre et demi d'épaisseur, partant de l'extrémité arrondie et venant jusqu'à la tête du tibia.

A cet endroit, pratiquer une seconde section, verticale, qui s'arrête exactement où finit la section horizontale ; de sorte que la noix du jambon se trouve détachée et qu'il ne reste que la crosse et la tranche, ou semelle, qui y a été laissée adhérente. — Mettre la noix de jambon de côté pour l'utiliser d'une façon quelconque.

Parer correctement la semelle ; l'entourer d'une bande de fort papier beurré qui est maintenue avec de la ficelle et qui a pour but de contenir l'appareil de Soufflé. Poser le tout sur le plat de service.

Cela fait, disposer sur la tranche de jambon adhérente à la crosse, une quantité suffisante de l'un des deux appareils de Soufflé décrits ci-dessus, pour reconstituer le jambon dans sa forme primitive.

Lisser l'appareil avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau froide, en lui donnant bien la forme du jambon ; disposer sur la surface un décor composé de détails de jambon maigre cuit et de truffe ; poser le plat où a été mis le jambon sur une casserole basse de forme ou un sautoir, remplis d'eau bouillante, mise au four ; cela, pour obtenir le plus possible de vapeur, laquelle facilite le pochage de l'appareil.

Ce jambon soufflé peut également se pocher dans l'étuve ou à la vapeur.

L'appareil étant bien poché, enlever la bande de papier. — Servir à part l'une des garnitures ou sauces indiquées pour le jambon braisé.

Soufflé de Jambon Alexandra. — Préparer l'appareil selon l'une des deux méthodes indiquées.

Le disposer dans une timbale beurrée, par couches alternées de pointes d'asperges liées au beurre.

Lisser la surface en dôme; placer dessus de belles lames de truffe et cuire au four de moyenne chaleur.

Nota. — Si le Soufflé est de peu d'importance, on met seulement un lit de pointes d'asperges au milieu de l'épaisseur; s'il est gros, on en met deux ou trois.

Soufflé de Jambon Carmen. — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches, alternées de couches de tomate fondue au beurre avec un piment doux par livre de tomate, passée au tamis et très réduite.

Lisser en dôme ; semer à la surface une pincée de fine julienne de piment rouge et cuire au four de chaleur moyenne.

Nota. — Au lieu d'être intercalée entre les couches d'appareil, la purée de tomate peut être mélangée directement à l'appareil du Soufflé.

Soufflé de Jambon des Gastronomes. — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches alternées de morilles émincées et sautées au beurre. Lisser l'appareil; saupoudrer la surface de truffe hachée ; placer une boule de truffe au milieu du Soufflé et cuire comme de coutume.

Soufflé de Jambon à la Milanaise. — Disposer l'appareil dans une timbale beurrée, par couches intercalées d'un lit de fine garniture à la Milanaise. Lisser et décorer la surface de fragments de macaroni poché, trempés dans du beurre fondu, en les incrustant légèrement dans l'appareil. Saupoudrer de Parmesan râpé et cuire au four de chaleur moyenne.

Soufflé de Jambon à la Périgourdine. — Dresser le Soufflé comme ci-dessus, en intercalant les couches d'appareil d'un lit d'épaisses lames de truffes. Lisser ; saupoudrer la surface de truffe hachée et cuire comme de coutume.

JAMBON FROID

Jambon à la Gelée. — Le jambon pour froid doit, autant que possible, refroidir dans sa cuisson, à moins qu'il ne doive être désossé.

Dans ce cas, il est retiré de la cuisson aussitôt prêt et incisé par dessous en suivant les bords de la noix ; puis les os sont dégagés et retirés. Le jambon est ensuite roulé, fortement serré dans un linge et mis à refroidir sous presse.

Qu'il soit désossé ou non, on retire la peau, lorsqu'il est bien froid ; puis on le pare et on enlève une partie de la graisse. Il est ensuite arrosé de gelée jusqu'à ce qu'il en soit couvert d'une couche assez épaisse et bien égale.

Dresser avec une papillote au manche et de beaux croûtons de gelée autour.

Jambon Soufflé froid. — Procéder comme il est expliqué à la formule du « Jambon Soufflé chaud », en remplaçant l'appareil à Soufflé chaud par de l'appareil de Mousse froide.

Lustrer à la gelée et dresser avec de beaux croûtons de gelée autour.

Mousse froide de Jambon. — Piler finement 500 grammes de jambon cuit bien maigre en y ajoutant 2 décilitres de Velouté bien froid ; passer au tamis.

Recueillir la purée dans une terrine ; régler l'assaisonnement ; la travailler sur glace pendant quelques minutes et lui mélanger un décilitre et demi de gelée fondue, en ajoutant celle-ci petit à petit. Lui incorporer finalement 4 décilitres de crème à moitié fouettée.

Pour le moulage de la Mousse, voir *Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*

Mousse froide de Jambon à l'Alsacienne. — Préparer la Mousse comme ci-dessus, en ajoutant au jambon un tiers de foie gras cuit.

Compléter la préparation avec un salpicon de foie gras et de truffes et mouler la Mousse comme il est indiqué.

Démouler au moment, si la Mousse a été moulée ; l'entourer de petites Mousselines moulées à la cuiller à entremets et raffermies en cave à glacer.

Mousse froide de Jambon au foie gras. — Garnir à moitié un plat carré, profond, avec de la Mousse de jambon. Égaliser la surface et, quand la Mousse est prise, ranger dessus des coquilles de foie gras, levées sur un Parfait de foie gras avec une cuiller trempée à l'eau chaude. Recouvrir aussitôt ces coquilles de succulente gelée de volaille mi-prise et la laisser prendre.

Pour servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive.

Mousse de Jambon au blanc de Volaille. — Garnir aux deux tiers un plat carré, profond, avec de la Mousse de jambon.

Quand cette Mousse est prise, disposer dessus des escalopes de suprême de volaille, pochées, bien blanches, nappées de sauce Chaud-froid blanche.

Recouvrir de gelée comme ci-dessus et servir de même.

Nota. — A la rigueur, on peut se dispenser de chaudfroiter les escalopes de volaille ; mais elles doivent être bien recouvertes de gelée.

Mousselines froides de Jambon. — Pour la préparation de ces Mousselines, voir la formule initiale *Série des Préparations froides, Chapitre des Garnitures.*

Petits Soufflés froids de Jambon. — Voir la formule initiale comme ci-dessus, ou procéder comme il est expliqué à l'article *Petits Soufflés froids d'écrevisses.*

Pâté de Jambon. — Voir à la *Série des Pâtés froids.*

LANGUE DE PORC

La Langue de porc peut se traiter comme la Langue de veau, et être préparée selon toutes les formules indiquées à cet article.

OREILLES DE PORC

Après les avoir bien flambées et nettoyées à l'intérieur, les marquer en cuisson à l'eau salée à raison de 8 grammes au litre, avec carottes, oignon piqué et bouquet garni, si elles doivent être servies au naturel ou avec une sauce.

Si elles doivent être servies avec une garniture de choucroute, de choux à la flamande, ou de lentilles, elles sont cuites avec ces garnitures.

Si elles sont accompagnées d'une garniture à la flamande, on supprime le lard de celle-ci.

Si elles sont servies aux lentilles, celles-ci sont mises en purée après la cuisson des oreilles.

Oreilles de porc à la Rouennaise. — Les cuire comme pour être servies au naturel et les séparer sur le travers, de façon à avoir la partie épaisse d'un côté et la partie plate de l'autre. — Hacher la partie épaisse ; couper l'autre en morceaux, et faire mijoter le tout pendant une demi-heure dans un décilitre et demi de sauce Demi-glace au Madère.

Laisser refroidir ; retirer les morceaux et ajouter au hachis saucé 350 grammes de chair à saucisse par oreille et une pincée de persil haché. Diviser en parties du poids de 100 grammes ; les rouler en boules en mettant un morceau d'oreille au milieu de chacune. — Envelopper de crépine ; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Aux trois quarts de la cuisson, les saupoudrer de chapelure et finir de cuire en les colorant.

— Servir à part une sauce Madère.

Oreilles de porc à la Sainte-Menehould. — Cuire les oreilles comme il est indiqué et les partager en deux dans la longueur.

Les enduire légèrement de moutarde ; les paner au beurre et les griller doucement.

— Servir tel quel, ou avec une purée de pommes de terre à part.

PIEDS DE PORC

Les pieds de porc se cuisent comme les oreilles destinées à être servies au naturel.

On peut les préparer ensuite comme celles-ci, mais ils se servent plus particulièrement panés et grillés, ou truffés.

Pieds de porc panés. — Les pieds étant partagés en deux et panés, les arroser de saindoux ou de beurre fondu et les griller très doucement, ainsi qu'il convient à tout objet fortement pané.

— Servir au naturel, ou avec une purée de pommes de terre à part.

Pieds de porc truffés. — Ces pieds s'achètent généralement

tout prêts et il est rare qu'on les apprête à la cuisine sauf dans les très grandes maisons. Leur préparation n'est pas en somme très compliquée.

Cuire les pieds selon le procédé indiqué pour les Oreilles servies au naturel ; les désosser entièrement et laisser refroidir. Couper ensuite la chair en gros dés ; la mélanger dans un fin hachis de porc compté à raison de 200 grammes par pied et additionné de 150 grammes de truffes hachées, crues autant que possible, par 500 grammes de farce.

Diviser en parties du poids de 100 grammes ; façonner en forme de crépinette pointue d'un bout ; ajouter 3 lames de truffe sur chaque partie et envelopper de crépinette bien souple.

Arroser de beurre fondu et griller très doucement pour que le calorique pénètre bien l'épaisseur du hachis.

Dresser en couronne et servir à part une sauce Périgueux.

On peut également accompagner les pieds truffés d'une purée de pommes de terre très fine.

QUEUES DE PORC

Elles se font cuire comme les oreilles de porc servies au naturel ; puis on les grille doucement après les avoir panées au beurre.

Leur accompagnement le plus ordinaire est une purée de pommes de terre.

ROGNONS DE PORC

Peuvent être apprêtés selon les différentes formules exposées à l'article « Rognon de veau ».

TÊTE DE PORC

La tête de porc est généralement réservée pour les préparations froides, notamment pour celle du « Fromage de tête ». On peut aussi la servir chaude, selon les différents modes indiqués pour les « Oreilles ».

PRÉPARATIONS DIVERSES DU PORC

ANDOUILLES ET ANDOUILLETTES

Les Andouilles, étant généralement préparées à cru, doivent être cuites d'abord à l'eau légèrement salée, pendant un temps qui est déterminé par leur grosseur. Elles sont ensuite traitées par la Grillade.

Les Andouillettes s'achetant toutes prêtes, il n'y a qu'à les ciseler et à les griller doucement ; soit telles quelles, soit enveloppées dans un papier beurré ou graissé au saindoux.

La garniture la plus usuelle des Andouilles et des Andouillettes, est une purée de pommes de terre.

Andouillettes à la Bourguignonne. — Émincer un kilo d'andouillettes en rouelles d'un centimètre d'épaisseur.

Les faire sauter à la poêle, avec beurre et saindoux fumant, jusqu'à complet rissolage.

Égoutter alors la graisse ; la remplacer par 100 grammes de Beurre d'escargots bien relevé ; sauter un instant hors du feu pour assurer la dissolution du beurre et dresser en timbale.

Andouillettes à la Lyonnaise. — Détailler les andouillettes comme ci-dessus et les sauter à la poêle avec beurre et huile.

Ajouter 2 gros oignons émincés, sautés et cuits au beurre ; relever l'assaisonnement ; sauter le tout jusqu'à complet mélange ; finir avec une pincée de persil haché, un filet de vinaigre et dresser en timbale.

BOUDINS

Bien que les boudins s'achètent généralement tout préparés, nous croyons devoir en indiquer quelques apprêts.

Boudins blancs ordinaires. — Hacher 250 grammes de chair maigre de porc et 400 grammes de lard gras frais.

Piler ce hachis en y ajoutant 50 grammes de foie gras frais. — Passer au tamis ; relever la farce dans une terrine et la compléter avec : 2 œufs frais ; 50 grammes d'oignon cuit au beurre, à blanc ; un décilitre de crème ; 15 grammes de sel ; une pincée de poivre blanc et un peu de muscade. — Bien mélanger le tout.

Entonner cette préparation dans des boyaux, sans trop les emplir ; ficeler les boudins à la longueur voulue ; les ranger sur une grille ou un clayon en osier et les plonger dans un récipient aux trois quarts plein d'eau bouillante. A partir de l'instant de l'immersion, tenir l'eau à une température égale de 95° et laisser pocher pendant 12 minutes. — Ensuite, les retirer et laisser refroidir.

Pour servir : Ne pas ciseler ces boudins, mais les piquer seulement avec une épingle ; les envelopper chacun d'un papier beurré et les griller doucement.

— Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

Boudins blancs de volaille. — Piler séparément 500 grammes de filets de volaille crus et 400 grammes de lard gras frais coupé en dés.

Réunir les deux éléments ; les piler ensemble pour en assurer l'unification, puis, ajouter : 100 grammes d'oignon haché, cuit au beurre sans coloration, avec un fragment de thym et de laurier ; 15 grammes de sel, une pincée de poivre, un peu de muscade et 4 blancs d'œufs, ajoutés par un, en travaillant vigoureusement la farce avec le pilon.

Passer au tamis fin ; remettre la farce dans le mortier, lui incorporer, petit à petit, un demi-litre de lait bouilli, bien froid.

Entonner la farce dans des boyaux ; les pocher comme les précédents et laisser refroidir.

Pour le traitement de ces boudins sur le gril, prendre les précautions exposées ci-dessus. — Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

Boudins noirs. — Réunir dans une terrine les éléments suivants :

500 grammes de panne fraîche, détaillée en gros dés et à moitié fondue ; 4 décilitres de sang de porc ; un décilitre de crème ; 200 grammes d'oignons hachés et cuits au saindoux sans être colorés ; 20 grammes de sel, une forte pincée de poivre, une pincée d'épices.

Bien mélanger le tout ; entonner la préparation dans des boyaux sans trop les emplir, parce que cette composition gonflant en pochant les ferait éclater ; ficeler les boudins à la longueur voulue et les ranger sur un clayon en osier.

Plonger le clayon dans une bassine d'eau bouillante ; tenir ensuite l'eau à la température de 95° et laisser pocher pendant 20 minutes, en ayant soin de piquer avec une épingle les boudins qui montent à la surface de l'eau, attendu que ces boudins contiennent de l'air qui, en s'échauffant, provoquerait l'éclatement des boyaux.

Les boudins étant pochés, les retirer de l'eau et les laisser refroidir sur le clayon.

Pour servir : Ciseler les boudins des deux côtés et les griller très doucement. — Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

Boudins noirs à l'Anglaise. — Préparer la composition de Boudin noir comme ci-dessus en y ajoutant 250 grammes de riz cuit au Consommé et tenu un peu ferme. — Pocher comme il est expliqué et laisser refroidir.

Ces boudins se cisèlent, se font griller comme les boudins ordinaires et s'accompagnent de même d'une purée de pommes de terre.

Boudins noirs à la Flamande. — Préparer la même composition que pour les boudins noirs ordinaires. Lui ajouter : 100 grammes de cassonade brune ; 60 grammes de raisins de Corinthe ; autant de raisins de Smyrne, épluchés, lavés, gonflés à l'eau tiède et bien égouttés.

Opérer ensuite comme il est dit pour les boudins noirs.

Pour servir : Ciseler les boudins et les griller doucement. — Servir en même temps une marmelade de pommes. (Voir *Carré de porc à la Marmelade de pommes.*)

Boudins noirs à la Lyonnaise. — Procéder comme il est indiqué pour les « Andouillettes à la Lyonnaise ».

Boudins noirs à la Normande. — Escaloper des boudins noirs, froids, et les sauter au beurre.

Sauter également au beurre des pommes douces, pelées, épépinées et émincées, à raison de 500 grammes de pommes par kilo de boudin.

Réunir les deux éléments ; les sauter ensemble un instant et dresser dans un plat creux en terre.

CARBONADES DE PORC

Les Carbonades sont prises sur le Collet et se taillent très minces. Elles sont généralement sautées et garnies comme les Côtes.

On peut aussi les préparer « à la Flamande » (voir *Carbonades de bœuf*); c'est la préparation qui leur convient le mieux.

CRÉPINETTES

Composition de la farce pour Crépinettes ordinaires : Un kilo de chair à saucisses fine ; une cuillerée de persil haché et un petit verre de Cognac. — Bien mélanger.

Composition de la farce pour Crépinettes truffées : Un kilo de chair à saucisses fine ; 125 grammes de truffes hachées ; 2 cuillerées de cuisson de truffes.

Pour les unes comme pour les autres diviser le hachis en parties du poids de 100 grammes et les envelopper de crépine en leur donnant une forme rectangulaire.

Crépinettes truffées. — Les arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Dresser en couronne ; verser une sauce Périgueux au milieu et servir à part une purée de pommes de terre à la Crème.

Crépinettes Cendrillon. — *Méthode ancienne :* Envelopper des crépinettes truffées chacune dans deux feuilles de fort papier beurré. Les ranger sur un âtre et les couvrir d'une forte couche de cendres rouges ; renouveler les cendres plusieurs fois pendant le cours de la cuisson, qui est de 20 minutes environ.

Au moment de servir, enlever le premier papier et laisser les crépinettes dans le second.

Méthode moderne : Enfermer les crépinettes, chacune dans une abaisse ovale, faite en pâte à pâté.

Ranger sur plaque ; dorer, rayer ; cuire pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et dresser sur serviette.

ÉMINCÉS ET HACHIS

Ces préparations suivent les mêmes règles d'apprêt que les « Émincés et Hachis de bœuf » ; les mêmes formules leur sont applicables.

FRICADELLES

Procéder d'après la méthode et les proportions décrites aux « Fricadelles de Bœuf », en remplaçant la viande de Bœuf par de la chair de porc.

GAYETTES

Détailler en petits lardons 500 grammes de foie de porc et 500 grammes de graisse d'intestin ou de lard gras frais. Déposer ces lardons sur un plat et leur ajouter : 3 gousses d'ail broyées et hachées ; 20 grammes de sel, une pincée de poivre et un peu d'épices. Mélanger le tout ; diviser en parties du poids de 100 grammes; les envelopper, comme les crépinettes ordinaires, dans de la crépine ramollie à l'eau tiède et bien épongée.

Entourer chaque Gayette de quelques tours de fil ; les ranger dans une plaque beurrée ; arroser de saindoux et cuire au four pendant une demi-heure environ.

Ces Gayettes se servent généralement froides.

PATÉ DE PORC A L'ANGLAISE

(Hot Pork pie.)

Tapisser entièrement le fond et les parois d'un *pie-dish* (plat spécial à pâté) de minces tranches de jambon cru. — Préparer, pour un plat de dimensions moyennes : 1° 600 grammes d'escalopes de porc frais assaisonnées de sel, poivre et saupoudrées de 50 grammes de Duxelles sèche ; une pincée de persil et une petite pincée de sauge hachés ; 600 grammes de pommes de terre crues émincées ; un gros oignon haché.

Garnir le plat par couches alternées, d'escalopes, de pommes de terre et d'oignons.

Ajouter un décilitre et demi d'eau ; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer ou de rognures de feuilletage, laquelle sera bien soudée sur les bords du plat ; dorer ; rayer à la fourchette et cuire au four de chaleur moyenne pendant 2 heures environ.

PETIT SALÉ

Le petit salé ne demande aucune autre préparation qu'une cuisson prolongée, à l'eau, sans sel.

On l'accompagne d'une garniture de choux bouillis, braisés, ou d'une purée de pommes de terre, en envoyant à part un peu de sa cuisson.

Il peut être cuit avec les choux, mais après avoir été assez fortement blanchi, pour lui enlever le goût de saumure qu'il communiquerait à la garniture.

PORC SALÉ BOUILLI A L'ANGLAISE

Cuire à l'eau simple un kilo d'épaule ou de poitrine de porc salé, en y ajoutant une garniture de légumes comme pour le Bœuf bouilli et 6 panais anglais.

Servir avec les légumes autour du morceau ; envoyer à part le « Pudding aux pois » suivant.

PUDDING AUX POIS (PEAS PUDDING)

Prendre dans une terrine 500 grammes de purée de pois cassés, jaunes de préférence ; lui ajouter : 100 grammes de beurre ; 3 œufs; sel, poivre et muscade. Verser cette purée dans un moule à Pudding beurré et pocher au bain-marie ou à la vapeur.

On peut aussi mettre cette préparation dans une serviette beurrée et farinée ; fermer celle-ci en bourse, la ficeler solidement, et cuire le Pudding dans la même marmite que le porc : le procédé est plus simple et il est aussi bon.

Nota. — Au lieu du Pudding ci-dessus, on sert très souvent aussi, avec le porc salé bouilli, une purée de pois cassés jaunes.

SAUCISSES

Saucisses Anglaises. — Les plus renommées sont celles de Cambridge.

Elles se préparent comme les saucisses françaises, grillées ou cuites au four, et elles sont souvent servies au Breakfast avec accompagnement de Bacon. On les sert également avec la volaille rôtie, comme Dindonneaux, Poulets, etc. — Leur assaisonnement est souvent excessif.

Saucisses aux Choux. — Les griller ou les pocher. — Si elles sont pochées, leur graisse de cuisson est ajoutée aux choux qui sont généralement des choux verts. On les sert aussi avec des choux braisés ou avec des choux rouges à la Flamande.

Saucisses de Francfort et de Strasbourg. — Les pocher à l'eau bouillante et à couvert pendant 10 minutes. Une plus longue cuisson ne peut que leur faire perdre de leurs qualités.

On peut les servir nature avec du raifort râpé et une purée de pommes de terre à part; mais la garniture usuelle est une Choucroute braisée.

Saucisses à la Marmelade. — Pocher les saucisses au four avec beurre et filet de vin blanc. Les dresser en couronne et les arroser avec leur cuisson.

— Servir à part une timbale de marmelade de pommes peu sucrée. (Voir *Carré à la Marmelade.*)

Pudding de Saucisses à l'Anglaise. — Foncer un moule à Pudding avec la pâte dont la formule est indiquée à l'article « Beefsteak-Pudding ».

Ranger dans l'intérieur des saucisses anglaises nouées en chipolatas, blanchies fortement et rafraîchies; couvrir d'une sauce aux oignons à brun; fermer le moule avec une abaisse de pâte; l'envelopper dans une serviette beurrée et farinée. — Cuire le Pudding à l'eau bouillante pendant 2 heures et demie; le déballer et l'envoyer tel quel, sur un plat couvert d'une serviette.

Saucisses au Rizotto. — Raidir les saucisses au beurre; les diviser en tronçons de 5 centimètres de long et finir de les cuire avec 100 grammes de truffes blanches en lames. — Dresser tel quel au milieu d'une bordure de rizotto moulée sur le plat de service.

Nota. — En Italie, où cette préparation est très usitée, on adjoint souvent des choux hachés au rizotto pendant sa cuisson.

Saucisses au Vin blanc. — Ces saucisses se préparent de deux façons :

1° Les pocher au beurre et au four; les dresser sur croûtons frits. Déglacer au vin blanc; réduire; ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire; beurrer légèrement et verser sur les saucisses.

2° Les raidir au beurre; les pocher ensuite avec 2 décilitres de vin blanc par 20 saucisses.

Dresser celles-ci sur croûtons frits, réduire le vin blanc des deux tiers; ajouter un jaune d'œuf, un filet de jus de citron, 2 cuillerées de glace de viande, 100 grammes de beurre et verser sur les saucisses.

COCHON DE LAIT

Qu'il soit farci on non, le cochon de lait est toujours rôti entier ; le point essentiel est de conduire la cuisson de façon à ce qu'elle soit au point lorsque la peau est devenue croustillante et dorée.

La durée de la cuisson varie entre une heure et demie et 2 heures pour un cochon de lait de poids moyen. S'il est farci, ce temps est augmenté d'un quart d'heure par livre de farce.

Il doit être arrosé de préférence avec de l'huile pendant sa cuisson; cet élément permettant d'obtenir la peau plus croustillante que par l'emploi de tout autre corps gras.

En même temps que la pièce, on sert toujours une saucière de bon jus.

Farce pour le Cochon de lait. — Avec le foie du cochon, apprêter une farce gratin, en ayant soin de faire simplement raidir le foie.

Ajouter à cette farce : le même poids de chair à saucisses ; 200 grammes de mie de pain trempée et exprimée ; 2 œufs ; un décilitre de fine Champagne ; 3 grammes de serpolet, ou de thym à défaut.

Emplir le cochon avec cette farce ; recoudre les peaux du ventre et le mettre en forme sur la plaque à rôtir, ou sur la broche.

Cochon de lait farci et rôti à l'Anglaise. — La pièce étant remplie de la farce dont la formule est ci-dessous, les peaux du ventre sont recousues ; puis la pièce est couchée sur broche, arrosée d'huile et rôtie selon la méthode ordinaire.

On sert à part : soit une purée de pommes de terre ; soit une marmelade de pommes peu sucrée, additionnée du quart de son poids de raisins de Corinthe, triés, lavés et gonflés à l'eau tiède.

Farce à l'Anglaise pour Cochon de lait, Canards, Oies, etc. — Cuire au four, avec leur pelure, un kilo 200 de très gros oignons et laisser refroidir.

Les peler et les hacher très fin, puis, les mélanger avec 500 grammes de mie de pain trempée et exprimée ; 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; 30 grammes de sel ; une pincée de poivre ; un peu de muscade ; 125 grammes de sauge blanchie et hachée finement ; 2 œufs.

— Bien mélanger le tout.

VIII

RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLES

CONSIDERATIONS GÉNÉRALES

Pris dans un sens général, le terme « Volaille » s'applique aux Dindes, Oies, Canards et Pigeons, aussi bien qu'aux Poulets ; mais, culinairement, ce sont ces derniers seuls qui se trouvent désignés lorsque le vocable « Volaille » figure sur les Menus.

On distingue, en cuisine, quatre qualités de Poulets, qui ont chacune leur rôle et leurs emplois bien définis, et qui sont représentées par :

1° Les *Poulardes et Chapons*, qui sont généralement servis entiers ; soit comme Relevés, soit comme Rôtis.

2° Les *Poulets dits « à la Reine »*, qui sont employés principalement pour sauter et comme Rôtis.

3° Les *Poulets de grains*, qui conviennent pour les préparations en cocotte, ou pour être grillés.

4° Les *Poussins*, qui ne se servent guère qu'en cocotte, ou grillés.

Les *Suprêmes* et les *Ailerons de volaille* qui se classent parmi les plus fines Entrées sont fournis par les Poulets Reine ou les Poulets de grains.

Enfin les abats des volailles comme : Ailerons, Cous, Gésiers, Foies, Crêtes et Rognons, fournissent un certain nombre de préparations que nous réunissons dans une Série spéciale sous le titre : *Préparations diverses de la volaille*.

TRAITEMENT DES POULARDES ET CHAPONS

Dans les « Théories générales » placées en tête du Chapitre Relevés et Entrées, nous avons exposé le principe de conduite des *Braisés*, *Pochés* et *Poêlés;* nous ne ferons donc que les résumer brièvement en ce qui concerne les Poulardes et Chapons.

Ces pièces sont pochées ou poêlées; parfois, mais plus rarement, elles sont braisées.

Les pièces qui doivent être *pochées* sont bridées avec les pattes repliées ; frottées sur l'estomac et les cuisses avec du citron pour les conserver blanches et bardées ensuite.

Si les volailles doivent être cloutées ou piquées, on trempe l'estomac et les cuisses dans du fonds blanc bouillant, ce qui a pour but de raffermir les chairs et de faciliter l'opération du cloutage ou du piquage.

Les éléments du cloutage sont, selon les circonstances, langue écarlate, jambon ou truffe; ceux du piquage sont le rouge de carotte, champignons et truffe. — Elles sont bardées après cette opération.

La cuisson des pièces pochées se fait dans un fonds bien blanc; on constate leur à-point de cuisson en les piquant sur la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus qui perle à l'orifice de la piqûre est blanc ou à peine rosé, la volaille est prête.

Les pièces *poêlées* sont bridées comme il est dit ci-dessus ; bardées pour que les filets soient protégés pendant la première partie de la cuisson ; puis, cuites au beurre, à couvert, sur un fonds de poêlage, dans une casserole épaisse du fond et haute de bords.

Lorsque la pièce est presque cuite, on la mouille très peu, soit de fonds de volaille riche, soit de cuisson de truffes ou de champignons, soit de Madère, Vin blanc ou rouge, etc.

Ce mouillement sert à arroser la pièce et est renouvelé en partie s'il réduit trop vivement.

Il est ensuite dégraissé et ajouté à la sauce d'accompagnement de la pièce.

Les pièces *braisées* ne sont pas citronnées; mais on les barde. La barde ne doit couvrir que la poitrine et être assez épaisse, parce qu'elle sert à protéger l'estomac qui, sans cette précaution, serait desséché quand les cuisses arrivent à la fin de leur cuisson, celles-ci étant bien plus longues à cuire.

Ces pièces se traitent selon la méthode ordinaire des Braisages.

Nota. — Quel que soit le mode de traitement des Poulardes et Chapons, la clavicule ou « fourchette » de la volaille doit toujours être retirée pour la facilité du découpage.

RIZ POUR VOLAILLES FARCIES

La préparation de ce riz a été indiquée dans la « Série des préparations chaudes pour Garnitures ». (Voir *Chapitre des Garnitures.*) Il n'y a qu'à lui ajouter, en dernier lieu, la garniture, ou les éléments de la garniture, indiqués par la dénomination qui règle la marche de l'apprêt.

Nous rappelons qu'on ne doit pas trop emplir la volaille, en prévision du gonflement du riz. Nous ne donnerons donc pas d'autres explications à ce sujet, lorsque l'emploi de ce riz sera indiqué dans les formules concernant les Poulardes.

MANIÈRE DE SERVIR RAPIDEMENT, ET CHAUDEMENT, LES RELEVÉS DE VOLAILLE

Je crois devoir appeler l'attention sur ce point très important du service :

J'ai remarqué depuis longtemps que, rarement, le service des grosses pièces de volaille était fait convenablement ; soit parce qu'il exige, pour le découpage de la volaille et la disposition des morceaux et des garnitures sur l'assiette des convives, une dextérité et une adresse que les Maîtres d'hôtel n'ont pas toujours ; soit parce que l'installation laisse à désirer, soit pour tout autre motif.

Ce qui est certain, c'est que, le plus souvent, le convive se trouve en face de morceaux de volaille mal présentés et insuffisamment chauds. Il advient ainsi que tous les soins apportés par le chef à la préparation du mets, dèviennent nuls. J'ai cherché à remédier à cet état de choses, et à réaliser un service à la fois simple et rapide, sans nuire à l'effet de la présentation.

A cet effet, j'ai pris l'habitude de lever à la cuisine les deux Suprêmes de la volaille, que je tiens au chaud, jusqu'au dernier moment, avec un peu du fonds de cuisson.

Ensuite, j'enlève tous les os de la poitrine, puis je reforme la volaille avec une garniture en rapport avec la formule, soit une farce mousseline quelconque, soit un riz pilaw additionné de

crème, foie gras et truffes; soit de spaghetti, ou de nouilles à la crème.

Cette garniture étant bien lissée et disposée en dôme, on peut se contenter de dresser la volaille sur une des extrémités du plat de service, à moins que le plat ne soit rond; ou sur un tampon bas en pain frit sur lequel la volaille est posée d'aplomb.

On peut aussi napper entièrement la volaille avec une sauce Mornay, la saupoudrer de fromage râpé, et la glacer rapidement.

La carcasse de la volaille étant ainsi préparée, on dispose autour, ou on groupe en avant de fines croûtes de tartelettes contenant la garniture indiquée, puis les Suprêmes sont rapidement escalopés. On place une escalope sur chaque tartelette, et la volaille est servie ainsi, avec la sauce à part.

Par ce moyen, elle arrive bien chaude à la salle à manger; elle est servie rapidement, proprement; chaque convive reçoit une escalope, et non plus seulement de la garniture, comme cela arrive trop souvent avec l'ancien mode de service.

Au lieu de tartelettes, on peut employer de minces croûtons de pain frits au beurre frais, et de la grandeur des escalopes. — Ainsi, pour une « Poularde à la Derby » par exemple, la poularde étant déjà farcie de riz, il suffit de donner à ce riz la forme convenable, après avoir enlevé les Suprêmes, et supprimé les os de la poitrine; puis la volaille est dressée sur tampon.

On prépare alors autant de croûtons et de lames de foie gras sautées au beurre qu'il y a de convives, et on les dispose autour de la poularde, les lames de foie gras placées sur les croûtons.

On escalope rapidement les Suprêmes, et l'on en met un sur chaque lame de foie gras, puis une épaisse lame de truffe sur ce suprême. La poularde ainsi préparée est mise au four pendant quelques instants pour bien la chauffer, et elle est envoyée à la salle avec la sauce à part.

Là, le Maître d'hôtel dresse rapidement sur les assiettes brûlantes les croûtons garnis de foie gras, escalope de suprême et truffe; il ajoute à côté de chaque croûton et sur chaque assiette, une cuillerée du riz dont est farcie la poularde, et une cuillerée de sauce.

Moins de deux minutes après son entrée à la salle, la poularde se trouve donc correctement et chaudement servie à chaque convive.

Il s'agit ici, bien entendu, des cas où la poularde doit être dres-

sée et présentée. Lorsque cette obligation ne s'impose pas, on peut se contenter de dresser le riz retiré de la poularde au centre d'un plat carré d'entrée, profond, muni d'un couvercle, et de disposer autour les Suprêmes escalopés, intercalés des lames de foie gras et de truffes. La sauce s'envoie à part également. On couvre le plat et, dans cet état, le mets se conserve chaud et peut attendre sans inconvénients pendant quelques minutes.

Les cuisses, que l'on sert très rarement dans un dîner soigné, restent à la cuisine, ainsi que la carcasse.

Je ne saurais trop conseiller de mettre ce système en pratique, chaque fois que les circonstances le permettent C'est le seul qui puisse assurer un service parfait et susceptible de donner toute satisfaction. A. E.

SÉRIE DES POULARDES

Poularde Albuféra. — Farcir la poularde de riz additionné de foie gras et de truffes, coupées en gros dés ; la pocher.

Dresser la pièce et la napper de sauce Albuféra.

L'entourer de petites croûtes de tartelettes garnies de : truffes levées à la cuiller ronde, de la grosseur d'un petit pois ; quenelles de même forme, en farce de volaille ; petits champignons et rognons de coq ; cette garniture liée avec de la sauce Albuféra.

Entre chaque tartelette, placer une lame de langue écarlate taillée en forme de crête de coq.

Poularde Alexandra. — Piquer la poularde de langue et truffe et la pocher.

Aussitôt prête, lever les suprêmes ; les remplacer par de la farce mousseline de volaille ; lisser cette farce pour rendre à la poularde sa forme première et la pocher à l'entrée du four.

Napper ensuite la pièce de sauce Mornay et la glacer vivement.

Dresser ; entourer de croûtes de tartelettes garnies de pointes d'asperges liées au beurre ; placer sur chaque tartelette une escalope des suprêmes réservés, tenus au chaud ; border le plat d'un filet de glace de viande blonde.

Poularde à l'Ambassadrice. — Clouter la pièce avec des truffes; la couvrir de Matignon ; l'envelopper dans une mousseline ficelée aux deux bouts et la braiser.

Lever ensuite les suprêmes ; supprimer les os de l'estomac ; emplir le vide de la carcasse avec une garniture de pointes d'asperges liées au beurre, disposée de façon à reformer la pièce.

Escaloper les suprêmes et les rapporter sur la garniture, en les remettant dans leur état naturel.

Napper la poularde d'une sauce Suprême assez serrée et bien fine ; la dresser ; l'entourer de Ris d'agneau cloutés de truffes, braisés, glacés, et de bottillons de pointes d'asperges, alternés.

Poularde à l'Andalouse. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper d'une sauce Suprême finie avec 150 grammes de Beurre de piment au litre de sauce et l'entourer, de chaque côté, avec des piments farcis au riz et des aubergines émincées en rondelles, passées dans la farine, sautées au beurre ; bouquets de chorizos, sur les bouts du plat.

NOTA. — Cette formule a une variante que nous devons signaler et qui est celle-ci : La poularde est poêlée au lieu d'être pochée ; nappée d'une sauce Demi-glace tomatée, finie au Beurre de piment, et entourée de la garniture indiquée ci-dessus.

Poularde pochée à l'Anglaise. — On confond parfois cette formule avec celle de la « Poularde printanière », ce qui est une erreur absolue.

La véritable formule est celle-ci :

Pocher la poularde dans un fonds très blanc ; la dresser et la napper de sauce Béchamel à l'essence de volaille.

L'entourer de : tranches de langue à l'écarlate chevalées, disposées sur les côtés ; bouquets de carottes et navets tournés en boules ; petits pois et céleris, cuits à l'eau ou à la vapeur, disposés sur les bouts du plat.

Poularde bouillie à l'Anglaise. — Marquer la poularde en cuisson à l'eau, avec la garniture aromatique ordinaire et 500 grammes de lard de poitrine blanchi.

La dresser et l'entourer avec le lard détaillé en rectangles.

— Servir à part : 1° une sauce Persil à l'anglaise ; 2° une saucière de cuisson de la poularde.

Poularde à la d'Aumale. — Clouter la pièce avec des truffes ; la garnir de 250 grammes de farce mousseline, additionnée de 100 grammes de truffes et la braiser.

La dresser et l'entourer de : tartelettes de concombres et de petits oignons moyens, blanchis jusqu'à cuisson complète, vidés au centre, garnis d'un salpicon de langue écarlate et de foie gras, lié d'une sauce Demi-glace serrée, en alternant tartelettes et oignons ; placer entre chacun un fleuron en feuilletage, en forme de crête ou de croissant cannelé, cuit à blanc.

— Servir à part le fonds de braisage, lié à l'arrow-root et fini au Madère.

Poularde à l'Aurore. — Farcir la poularde avec 250 grammes de godiveau à la crème tenu ferme, additionné de 3 cuillerées de purée de tomate bien rouge et très réduite ; la pocher.

La dresser et la napper de sauce Aurore.

La farce de l'intérieur, détaillée en dés au moment du découpage de la pièce, constitue la garniture.

Poularde Beaufort. — Introduire dans l'intérieur de la poularde un beau foie gras, raidi au four pendant 20 minutes avec un peu de Madère et bien refroidi.

Compléter le remplissage de la pièce avec un peu de chair à saucisses très fine ; la clouter de truffes ensuite et la braiser à court-mouillement. La dresser sur un petit tampon en pain frit et l'entourer de : Langues d'agneau braisées, alternées de petits fonds d'artichauts garnis d'une rosace de purée Soubise.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Poularde Banquière. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de foie gras en dés. La poêler et déglacer à l'essence de truffes.

Dresser ; entourer la pièce de 10 croûtes de tartelettes dont le fond sera masqué d'un salpicon de truffes et de foie gras détaillés assez gros, garnies chacune d'une mauviette désossée et pochée au Madère, avec une petite quenelle de farce de volaille de chaque côté.

— Servir à part le fonds de poêlage, additionné de même quantité de glace de volaille et monté avec 100 grammes de beurre.

Poularde Boïeldieu. — Farcir la poularde avec 250 grammes de farce Mousseline de volaille et 150 grammes de purée de foie gras. La clouter aux truffes et la poêler.

Dresser ; disposer en bouquet, devant la poularde, 10 boules de truffes levées à la cuiller de la grosseur d'une noisette. Le complément de garniture est fourni par la farce de l'intérieur, détaillée en gros dés au moment du découpage de la pièce.

Déglacer la casserole avec un verre de Sauternes; réduire; ajouter un peu de fonds de volaille riche ; passer et lier légèrement à l'arrow-root.

— Servir ce fonds à part.

Poularde à la Bouquetière. — N'est autre que la *Poularde à la Renaissance*. (Voir cette formule à sa place alphabétique.)

Poularde aux Céleris. — Poêler la poularde, en l'arrosant, vers la fin de sa cuisson, avec un peu de fonds de veau corsé. — Préparer en même temps une garniture de céleris braisés.

Dresser ; entourer la pièce avec les céleris ; napper pièce et garniture avec le fonds de poêlage.

Poularde aux Champignons à brun. — Poêler la poularde; déglacer avec de l'essence de champignons et ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace.

Dresser et entourer la pièce de 20 belles têtes de champignons cannelés, cuits.

— Servir à part la sauce légèrement beurrée.

Poularde aux Champignons à blanc. — Pocher la poularde.

Dresser ; napper la pièce de sauce Allemande à l'essence de champignons ; l'entourer de 20 têtes de champignons cannelées, cuites et très blanches.

Poularde Chanoinesse. — Préparer la « Poularde soufflée », selon la formule indiquée pour cette préparation.

La dresser et l'entourer de : Petites bouchées aux queues d'écrevisses, alternées de petits croûtons en pain frit, sur lesquels on place une escalope de suprême, avec une belle lame de truffe sur chaque escalope.

— Servir à part une sauce Mornay finie au Beurre d'écrevisse.

Poularde Châtelaine. — Poêler la poularde sans la laisser trop colorer.

La dresser ; l'entourer de petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis de purée Soubise un peu serrée, alternés de bouquets de marrons cuits au Consommé.

Saucer le fond du plat avec quelques cuillerées du jus de poêlage, lié à l'arrow-root.

— Servir le reste à part en saucière.

Poularde à la Chevalière. — Lever les suprêmes et détacher les filets mignons. Piquer les suprêmes de deux rangs de

truffe et de deux rangs de langue à l'écarlate alternés; contiser les filets mignons et les former en anneaux.

Ranger les suprêmes piqués dans une casserole juste de grandeur, et les filets mignons contisés dans un petit plat à œufs, l'un et l'autre beurrés; les couvrir.

Détacher les cuisses de la poularde en tenant la peau un peu longue; les désosser jusqu'à 3 centimètres de la jointure et couper la patte en biais au-dessous de celle-ci.

Garnir la partie désossée de godiveau à la crème; fermer l'ouverture en la cousant avec du gros fil; brider chaque cuisse de façon à imiter un petit canard. — Pocher les cuisses farcies dans un fonds tiré de la carcasse de la poularde, en temps voulu pour qu'ils soient prêts juste au moment du dressage. Dix minutes avant de servir, pocher également les suprêmes et, au dernier moment, les filets mignons, avec un peu de cuisson de champignons et quelques gouttes de jus de citron.

Pour dresser : Coller sur le milieu du plat de service un croûton frit ayant 12 centimètres de haut sur 3 centimètres de côté. Autour de ce croûton, disposer les deux cuisses debout, dos à dos; les deux suprêmes de même, en les opposant aux cuisses, et en les plaçant chacun sur une quenelle décorée pour les exhausser légèrement. Placer les filets mignons au-dessus des cuisses; garnir les intervalles qui existent entre les cuisses et les suprêmes, avec des bouquets de crêtes, rognons de coq, et petits champignons bien blancs.

Piquer sur le croûton un hâtelet composé d'une truffe glacée, d'une crête frisée et d'un gros champignon cannelé.

— Servir à part une sauce Suprême.

NOTA. — Le dressage de la « Poularde à la Chevalière » se fait généralement avec bordure en pâte à nouilles, ou en pâte blanche anglaise; ou bien dans une bordure en argent ciselé.

Poularde Chimay. — Farcir la poularde avec 250 grammes de nouilles sautées au beurre, puis additionnées de quelques cuillerées de crème et de 100 grammes de pâté de foie gras coupé en gros dés. — La poêler doucement. La dresser et la napper légèrement d'une partie du fonds de poêlage légèrement lié à l'arrow-root.

En dernier lieu, la couvrir de nouilles crues sautées au beurre clarifié.

— Servir à part le reste du fonds lié.

Poularde Chipolata. — Poêler la poularde et la mettre en terrine avec une garniture Chipolata. (Voir *Garnitures*.)

Ajouter le fonds de poêlage ; laisser mijoter pendant 10 minutes et servir dans la cocotte.

Poularde Chivry. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper d'une sauce Chivry.

— Servir à part une macédoine de légumes nouveaux, liée au beurre ou à la crème.

Poularde Cussy. — Braiser la poularde.

La dresser et l'entourer de : truffes moyennes cuites dans une Mirepoix au Madère, en les alternant de gros champignons grillés garnis de purée d'artichauts. Placer un rognon de coq sauté au beurre entre chaque truffe et champignon. — Servir à part une sauce Madère additionnée du fonds de braisage.

NOTA — Pour le dressage de cette poularde on peut adopter la variante suivante : Disposer les truffes en bouquets de chaque côté; les rognons, sautés au beurre dans une petite coupe ou une coquille en argent qui est placée devant la pièce; les champignons en bouquet, derrière la pièce.

Poularde Demi-deuil. — Glisser quelques lames de truffe crue, bien noire, entre la peau et les filets de la poularde ; la farcir avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de purée de truffes et la pocher.

La volaille étant prête, passer le fonds à la serviette ; le réduire et l'ajouter à une sauce Suprême additionnée de lames de truffes.

Dresser et napper la volaille avec une partie de cette sauce. La garniture est constituée par la farce de l'intérieur, qui est détaillée en gros dés après découpage de la pièce.

— Servir à part le reste de la sauce.

Poularde Demidoff. — Poêler la poularde.

Lorsqu'elle est aux trois quarts cuite, la mettre dans une cocotte avec la garniture suivante, dont les éléments seront étuvés au beurre à l'avance : 200 grammes de carottes et 150 grammes de navets, détaillés en croissants cannelés, avec un emporte-pièce de 2 centimètres et demi de diamètre ; 10 petits oignons détaillés en rouelles très minces ; 150 grammes de céleri coupé en dés.

Compléter la cuisson de la poularde avec la garniture et ajouter au dernier moment : 100 grammes de truffes détaillées en croissants et 1 décilitre de fonds de volaille réduit.

— Servir dans la cocotte.

Poularde Derby. — Farcir la poularde avec 200 grammes de riz additionné de 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes coupés en gros dés.

La poêler ; la dresser et l'entourer de : grosses truffes entières cuites au Champagne ; escalopes de foie gras sautées au beurre, placées chacune sur un petit croûton frit au beurre, en alternant les deux éléments.

— Servir à part : le fonds de poêlage additionné d'un décilitre de jus de veau et de la cuisson des truffes, réduit à 2 décilitres et lié à l'arrow-root.

Poularde Devonshire. — Désosser l'estomac d'une belle poularde ; assaisonner l'intérieur et la remplir de farce de volaille à la crème, mélangée de moitié chair à saucisses très fine.

Introduire au milieu de la poularde une langue de veau salée, cuite et bien parée de tous ses cartilages, en la disposant de façon à ce que le gros bout se trouve en avant de la volaille, côté du cou.

Coudre les ouvertures avec de la ficelle fine, en laissant la peau assez libre pour qu'elle ne brise pas en rétrécissant à la cuisson, lorsque la farce, qui gonfle en pochant, exerce une pression contre elle.

Brider ; barder et pocher la poularde.

L'égoutter au moment de servir ; cerner la poitrine avec la pointe d'un couteau ; détacher la farce en passant dessous la lame du couteau, glissée horizontalement à hauteur de l'épine dorsale, et enlever d'un seul coup le bloc que forment : l'estomac de la poularde, la farce et la langue.

Sur un tampon bas, dresser la carcasse, à laquelle sont restés adhérents les cuisses et les ailerons.

Diviser la poitrine en deux dans la longueur : si la poularde a été bien farcie, la langue doit se trouver nettement partagée par le milieu dans la longueur.

Escaloper chaque moitié ; les rapporter sur la carcasse, de façon à reformer la poularde comme elle était avant.

Napper légèrement de sauce Allemande, additionnée de langue bien rouge coupée en brunoise ; entourer la pièce d'une bordure de petites timbales de purée de pois frais, dressées chacune sur un fond d'artichaut.

— Servir à part une saucière de la même sauce dont a été nappée la poularde.

Poularde à la Diva. — Farcir la poularde avec 200 grammes de riz additionné de : 100 grammes de foie gras, 100 grammes de truffes coupés en gros dés et la pocher.

Dresser et napper de sauce Suprême au Paprika.
— Servir à part une garniture de cèpes à la crème.

Poularde à la Dreux. — Clouter la poularde avec truffes et langue ; la pocher.

La dresser et la napper de sauce Allemande ; décorer l'estomac d'une couronne de lames de truffes et l'entourer de : 4 moyennes quenelles décorées ; 2 bouquets de rognons et 2 bouquets de crêtes de coq.

Poularde à la Duroc. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Gratin de foie gras, additionnée de 150 grammes de langue écarlate et 150 grammes de truffes détaillées en grosse julienne ; la poêler.

Dresser et décorer l'estomac d'une couronne de larges lames de truffes.
— Servir à part une sauce Madère corsée.

Poularde à l'Écossaise. — Farcir la poularde avec 200 grammes de godiveau à la crème, additionné de 150 grammes de Brunoise étuvée au beurre ; la pocher.

Dresser et napper la pièce de sauce à l'Écossaise.
— Servir à part une garniture de haricots verts à la crème.

Poularde Édouard VII. — Farcir la poularde comme celle « à la Diva » et la pocher.

La dresser et la napper d'une sauce Suprême au currie, additionnée de 100 grammes de poivron rouge coupé en dés, par litre de sauce.
— Servir à part une garniture de Concombres à la crème.

Poularde à l'Élysée. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 125 grammes de foie gras et 125 grammes de truffes, coupés en dés.

Contiser les filets à la truffe et pocher la poularde.

Dresser et disposer : 5 truffes entières de chaque côté de la pièce ; une garniture de quenelles, champignons, crêtes et rognons, liée à la sauce Suprême, à chaque extrémité.
— Servir à part une saucière de sauce Suprême.

Poularde à l'Espagnole. — Farcir la poularde avec 250 grammes de riz, additionné de 50 grammes de piment coupé en dés et de 125 grammes de pois chiches, cuits, ou de gros pois ordinaires.

Poêler la pièce.

La dresser ; la napper de son fonds de poêlage, lié ; l'entourer de 10 petites tomates entières, grillées et alternées de bouquets de rouelles d'oignon, frites à l'huile.

Poularde en Estouffade. — Poêler la poularde dans une casserole et seulement à moitié.

La mettre ensuite dans une terrine étroite, dont le fond et les parois auront été tapissés à l'avance de minces lames de jambon. Ajouter 500 grammes de : carotte, oignon, céleri, émincés en paysanne, légèrement assaisonnés de sel et de sucre, passés au beurre. Déglacer la casserole avec 2 décilitres de fonds de veau corsé ; réduire de moitié ; ajouter ce fonds réduit dans la terrine ; fermer celle-ci avec son couvercle et souder avec un cordon de pâte à l'eau.

Compléter la cuisson au four assez chaud, pendant trois quarts d'heure et servir tel quel.

Poularde à l'Estragon. — Pocher la poularde dans un fonds blanc, en ajoutant à la garniture ordinaire un bouquet de branches d'estragon.

Dresser ; décorer l'estomac de la poularde d'une palmette de belles feuilles d'estragon, blanchies.

— Servir à part le fonds de pochage, réduit, lié à l'arrow-root, passé et additionné d'un peu d'estragon frais, haché.

Poularde Favorite. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de foie gras, et 100 grammes de truffes, coupés en gros dés ; la pocher.

Dresser ; napper de sauce Suprême et entourer la pièce de crêtes, rognons et lames de truffes.

Poularde à la Fermière. — Procéder comme il est indiqué pour la Poularde en Estouffade, sauf modification et addition suivantes : 1° Couper le jambon en « paysanne » et l'ajouter à la garniture au lieu d'en tapisser la terrine ; 2° augmenter la garniture de 125 grammes de petits pois et d'autant de haricots verts, crus, les uns et les autres, les derniers coupés en petits losanges.

Poularde à la Financière. — Braiser la poularde à brun.

La dresser et l'entourer d'une garniture à la Financière disposée en bouquets.

— Servir à part une sauce Financière.

Poularde des Gastronomes. — Farcir la poularde avec 250 grammes de morilles légèrement sautées au beurre et la poêler.

Déglacer la casserole avec un décilitre et demi de Champagne.

Dresser la poularde et l'entourer de : truffes de moyenne grosseur alternées de bouquets de marrons cuits au consommé et glacés. Placer un rognon de coq entre les truffes et les bouquets de marrons.

— Servir à part une sauce Demi-glace à l'essence de truffes, additionnée du déglaçage réduit.

Poularde à la Godard. — Braiser la poularde.

La dresser et l'entourer d'une garniture à la Godard disposée en bouquets. Napper légèrement la pièce et sa garniture de sauce Godard, additionnée du fonds de braisage réduit ; servir le reste de la sauce à part.

Poularde à la Grammont. — Pocher la poularde et la laisser refroidir à moitié.

Lever ensuite les suprêmes ; retirer les os de l'estomac et remplir le vide de la carcasse avec une garniture composée de : filets de mauviettes sautés au beurre juste au moment ; petites têtes de champignons ; rognons et crêtes de coq : le tout lié avec de la sauce Béchamel à l'essence de truffes.

Escaloper les suprêmes et les remettre en place sur cette garniture ; napper la poularde de sauce Allemande serrée ; saupoudrer de Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; glacer vivement et servir aussitôt.

Poularde Grand-Hôtel. — Découper la poularde comme pour sauter ; la cuire au beurre, à couvert.

Dresser ensuite les morceaux dans une terrine bien chaude ; disposer dessus 150 grammes de truffes crues, coupées en lames épaisses, légèrement salées et poivrées.

Déglacer la sauteuse avec quelques cuillerées de vin blanc ; ajouter un peu de fonds de volaille ; verser ce fonds dans la terrine ; couvrir hermétiquement celle-ci et la mettre pendant 8 à 10 minutes au four très chaud, pour cuire les truffes.

— Servir tel quel.

Poularde au Gros sel. — Pocher la poularde dans un fonds blanc ; ajouter dans le même fonds : 10 morceaux de carottes tournées en forme d'olives allongées et 10 petits oignons.

Dresser ; entourer la poularde avec les carottes et les oignons disposés en bouquets.

— Servir à part : 1° une saucière du fonds de cuisson ; 2° une coquille de gros sel.

Poularde à la Grecque. — Farcir la poularde avec 400 grammes de Riz à la Grecque et la poêler.

Pour le Riz à la Grecque, voir *Farinages, Chapitre des Légumes.*

Dresser ; napper la pièce de fonds de volaille réduit, très corsé, lié à l'arrow-root.

Poularde Héloïse. — Pocher la poularde en la tenant vert-cuite. Lever les suprêmes ; les détailler en escalopes et supprimer les os de l'estomac.

Ajouter à 200 grammes de farce Mousseline, 300 grammes de purée de truffes crues.

Remplir la carcasse avec cette farce, en la disposant par couches que l'on alternera avec des couches d'escalopes levées sur les suprêmes. Lisser la farce en dôme, de façon à reformer la volaille ; décorer la surface avec des détails de blanc d'œuf cuit dur ; couvrir d'un papier beurré et pocher à four doux.

En sortant la pièce du four, la napper de sauce Allemande, en observant que la consistance de cette sauce soit réglée de telle sorte que le décor blanc appliqué sur la farce brune se distingue nettement.

— Servir à part une saucière de sauce Allemande.

Poularde à la Hollandaise. — Pocher la poularde dans un fonds blanc. La dresser et l'entourer de pommes de terre à l'anglaise, fraîchement cuites.

— Servir à part une sauce Hollandaise.

Poularde à la Hongroise. — Poêler la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Hongroise et l'entourer de petites timbales de riz Pilaw, additionné de chair de tomate coupée en dés.

— Servir à part une saucière de sauce Hongroise.

Poularde aux Huîtres. — Cuire la poularde dans un fonds blanc léger, en maintenant l'ébullition très douce, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.

Avec le fonds de cuisson de la poularde, préparer une sauce Suprême. Additionner cette sauce de : l'eau de pochage de 24 huîtres, réduite presque entièrement ; 3 décilitre de crème ; les 24 huîtres pochées et ébarbées.

Dresser la poularde et la napper avec la sauce aux Huîtres.

Poularde à l'Impératrice. — Pocher la poularde.

La dresser et disposer à chaque bout un bouquet de ris d'agneau cuits à blanc.

Placer sur les côtés : 2 bouquets de cervelle de veau pochée, bien blanche et détaillée en gros dés; des bouquets de petits oignons cuits dans un Velouté léger, dans les intervalles.

Napper de sauce Suprême, additionnée d'un tiers de purée de volaille à la crème.

Poularde à l'Indienne. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper de sauce Indienne.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

Poularde Isabelle de France. — Farcir la poularde d'un rizotto additionné de 60 grammes de lames de truffes et de 18 queues d'écrevisses cuites à la Bordelaise. La pocher dans un fonds blanc augmenté d'une bouteille de Chablis.

Avec la cuisson de la poularde, préparer une sauce Suprême bien assaisonnée.

Dresser la pièce sur un petit tampon; la napper de sauce; l'entourer de grosses truffes bien noires, cuites au Champagne, dressées chacune sur un petit croûton rond en pain frit, légèrement creusé.

— Servir à part le reste de la sauce.

Poularde à l'Ivoire. — Pocher la poularde en la tenant très blanche.

La dresser et la servir au naturel.

— Envoyer à part : 1° une saucière de sauce Ivoire; 2° une saucière de cuisson de la poularde; 3° une garniture quelconque, telle que : macaroni ou nouilles à la crème, cèpes, concombres, etc.

Poularde Lady Curzon. — Farcir la poularde de riz comme il est indiqué pour celle « à la Diva ».

La pocher; dresser et napper d'une sauce Indienne au Currie.

— On peut servir en même temps une garniture de cèpes ou de concombres à la crème.

Poularde à la Languedocienne. — Poêler la poularde.

La dresser et disposer à chaque bout un bouquet de tomates sautées au beurre.

Garnir les côtés de rondelles d'aubergines frites et de cèpes sautés, dressés en bouquets alternés.

Napper la pièce d'un jus de volaille lié, fini au Madère.

Poularde Louise d'Orléans. — Introduire dans l'intérieur de la poularde un foie gras entier, clouté de truffes, poché pendant

un quart d'heure avec un peu de bon fonds de veau, un verre de vieux Madère et refroidi.

Faire raidir et colorer la poularde au four, pendant 20 minutes, en l'arrosant de beurre.

Ensuite, la recouvrir complètement d'épaisses lames de truffes; l'envelopper de bardes; l'enfermer dans une abaisse de pâte au saindoux et à l'eau chaude. Bien souder l'abaisse; poser la poularde sur une plaque; pratiquer une ouverture sur l'abaisse pour l'échappement de la vapeur et cuire au four de chaleur moyenne, pendant une heure trois quarts.

— Cette poularde se sert telle quelle, chaude ou froide.

Poularde Louisiane. — Farcir la poularde avec 400 grammes de maïs à la crème, additionné de 50 grammes de piments coupés en dés et la poêler.

La dresser; l'entourer, de chaque côté, de timbales de riz et de bananes frites, alternées.

A chaque bout du plat, disposer une croustade en pâte à foncer garnie de maïs à la crème.

— Servir à part le fonds de poêlage de la volaille.

Poularde Lucullus. — Farcir la poularde avec 250 grammes de farce Mousseline, additionnée de 150 grammes de purée de truffes crues ; la braiser.

La dresser et l'entourer de : truffes cuites au Champagne, sur les côtés; bouquets de crêtes frisées, sur les bouts.

— Servir à part une sauce Demi-glace à l'essence de truffes, additionnée du fonds de braisage, réduit et passé.

Poularde à la Maintenon. — Piquer la poularde de truffes et langue écarlate ; la braiser à blanc.

La dresser; la napper de sauce Suprême; décorer l'estomac d'une couronne de ronds de truffe et de langue écarlate, alternés, et de mêmes dimensions. Entourer la pièce de quenelles; têtes de champignons cannelées; petits fonds d'artichauts garnis d'une belle lame de truffe, nappés de sauce Mornay et glacés.

Poularde Mancini. — Pocher la poularde.

Lever les suprêmes; supprimer les os de l'estomac sans toucher aux ailerons ni aux cuisses et placer la carcasse, ainsi préparée, sur un tampon très bas en pain ou en riz, pour la fixer d'aplomb.

Emplir cette carcasse de macaroni, lié au fromage et à la crème, additionné de 100 grammes de foie gras coupé en dés et de 50 grammes de truffes taillées en julienne.

Escaloper les suprêmes; les reformer sur le macaroni en alternant les escalopes avec de belles lames de truffes.

Napper alors la poularde avec une sauce onctueuse et serrée ; saupoudrer de fromage râpé et glacer vivement à la salamandre.

Poularde à la Maréchale. — Farcir la poularde avec 6 ris d'agneau coupés en deux ; 20 petites têtes de champignons et une cervelle de veau pochée et escalopée : le tout lié de Velouté réduit.

Barder la pièce et la pocher.

La dresser; napper de sauce Suprême et l'entourer de : quenelles, truffes tournées en olives, crêtes et rognons de coq disposés en bouquets alternés.

Poularde Marguerite de Savoie. — Faire rissoler pendant 5 minutes 10 alouettes dans du beurre brûlant.

Les mettre ensuite dans une terrine avec une truffe blanche, détaillée en copeaux; couvrir hermétiquement.

Au bout de 24 heures, introduire cette préparation dans une belle poularde ; braiser celle-ci avec moitié fonds de veau et moitié vin blanc de Savoie.

D'autre part: préparer une Polenta au lait; l'étaler sur une plaque, en couche de 2 centimètres d'épaisseur et laisser refroidir. Détailler ensuite avec un emporte-pièce rond de 4 centimètres de diamètre.

Quelques instants avant de servir, passer ces ronds de polenta dans de la farine; les colorer au beurre clarifié. Les saupoudrer ensuite de Parmesan râpé et les glacer vivement.

Dresser la poularde sur un tampon très bas, en pain frit; l'entourer avec les ronds de polenta glacés; saucer le fond du plat avec un peu du fonds de braisage, lié à l'arrow-root, et envoyer le reste dans une saucière.

— Servir en même temps un légumier de truffes blanches du Piémont, légèrement chauffées avec un peu de beurre et de consommé.

Poularde Marie-Louise. — Farcir la poularde avec 150 grammes de riz pilaw; 300 grammes de champignons crus émincés et sautés au beurre; 100 grammes de lames de truffes : le tout lié d'un décilitre et demi de sauce Allemande soubisée, réduite.

Pocher la poularde; la dresser et la napper de sauce Allemande.

L'entourer de petits fonds d'artichauts garnis de purée de champignons soubisée et de demi-laitues braisées, alternés.

Poularde Ménagère. — Pocher la poularde dans un fonds blanc assez gélatineux.

Emincer 6 carottes, 6 pommes de terre nouvelles et 6 oignons nouveaux ; cuire ces légumes doucement et à découvert, avec le fonds de la poularde. Lorsque ces légumes sont cuits et que le fonds est suffisamment réduit, placer la poularde dans une terrine en terre ; la couvrir avec les légumes préparés et leur cuisson.

Servir dans la terrine.

Poularde Montbazon. — Clouter la poularde de truffes et la pocher.

La dresser ; la napper de sauce Suprême et l'entourer de : ris d'agneau pochés ; quenelles en farce de volaille fine et têtes de champignons, en alternant les trois éléments.

— Servir à part une sauce Suprême.

Poularde à la Monte-Carlo. — Pocher la poularde.

Dresser ; napper la pièce mi-partie de sauce Suprême ordinaire et mi-partie de sauce Suprême tomatée. Disposer une bordure de moyennes quenelles en farce de volaille à la crème, du côté saucé rose ; et une bordure de quenelles rosées, du côté saucé blanc.

Poularde Montmorency. — Piquer la poularde de truffes et la braiser au Madère.

La dresser et disposer à chaque bout une quenelle décorée. Sur les côtés de la pièce, placer une rangée de fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges liées au beurre, en les alternant de petits bottillons de pointes d'asperges.

— Servir à part une sauce Demi-glace au Madère.

Poularde Nantua. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper d'une sauce Suprême finie au Beurre d'écrevisse ; l'entourer de : bouquets de quenelles en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; bouquets de queues d'écrevisses cuites dans une Mirepoix et lames de truffes.

Poularde à la Niçoise. — Poêler la poularde.

La dresser ; disposer à chaque bout du plat un beau bouquet de haricots verts, liés au beurre. Garnir la pièce, de chaque côté, de tomates concassées cuites au beurre et d'olives noires dénoyautées qui, ici, remplacent les pommes de terre de la « garniture Niçoise » ordinaire.

— Servir à part le fonds de poêlage, légèrement lié à l'arrow-root.

Poularde aux Nouilles. — Farcir la poularde avec 200 grammes de nouilles pochées à moitié, liées au fromage râpé et à la crème ; puis, additionnées de 100 grammes de purée de foie gras et de 100 grammes de purée de truffes.

Pocher ; dresser ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Poularde à l'Orientale. — Farcir la poularde avec 400 grammes de riz Pilaw, condimenté au safran et la pocher.

Lever les suprêmes ; couper les os de l'estomac avec de gros ciseaux, sans toucher le riz de l'intérieur ; couvrir celui-ci de sauce Béchamel tomatée, condimentée au safran.

Dresser la pièce ; escaloper les suprêmes ; les remettre en place sur la poularde ; napper celle-ci de même sauce et l'entourer de quartiers de Brionne cuits doucement au beurre.

Poularde aux Œufs d'or. — Poêler la poularde sans la laisser trop colorer.

Dresser et entourer la pièce de croquettes d'œufs truffées, moulées en forme d'œufs et frites au moment.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, légèrement additionné de purée de tomate, lié à l'arrow-root ; fini avec 100 grammes de beurre, le jus d'un demi-citron et une pointe de Cayenne.

Poularde à la Paramé. — Couvrir la poularde d'une épaisse couche de Matignon. Barder ; envelopper la pièce dans une fine mousseline et la poêler.

La dresser et l'entourer de : bouquets de carottes et de navets tournés en olives, cuits au Consommé et glacés ; demi-laitues braisées, en alternant ces différents éléments.

— Servir à part un jus lié.

Poularde à la Parisienne. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Allemande ; décorer l'estomac de lames de truffes et de langue à l'écarlate taillées en forme de petites crêtes.

Entourer la poularde de : moitié quenelles en farce de volaille truffée, moulées à la cuiller ; moitié quenelles en même farce additionnée de jambon haché, en alternant les deux sortes.

Border le tour du plat d'un filet de glace blonde.

Poularde Adelina Patti. — Farcir la poularde de riz, préparé comme il est indiqué pour la « poularde à la Diva », et la pocher au fonds blanc de volaille.

La dresser sur un tampon bas ; la napper de sauce Suprême au Paprika ; l'entourer de fonds d'artichauts moyens, garnis chacun d'une truffe enrobée de glace de viande blonde.

— Servir à part une sauce Suprême au Paprika.

Poularde à la Paysanne. — Pocher la poularde.

D'autre part : Etuver au beurre et à fond, 125 grammes de rouge de carotte, 100 grammes d'oignon et 50 grammes de céleri émincés en paysanne. Ajouter cette paysanne à 2 décilitres de sauce Allemande ; compléter cette garniture avec 2 cuillerées de petits pois et 2 cuillerées de haricots verts coupés en petits losanges : ces deux légumes fraîchement cuits.

Dresser la poularde et la masquer avec sauce et garniture.

Variante de cette recette. — Faire colorer la poularde au beurre et la mettre dans une terrine.

L'entourer des légumes énumérés ci-dessus, émincés et passés au beurre ; compléter la cuisson en arrosant assez souvent la pièce avec de bon fonds de veau. — Au dernier moment, ajouter les petits pois et haricots verts et servir tel quel.

Poularde à la Périgord. — Garnir l'intérieur de la poularde avec 200 grammes de truffes tournées en grosses olives, cuites avec 50 grammes de panne de porc fondue et mélangées, toutes chaudes, à 400 grammes de panne pilée et passée au tamis.

Brider la pièce, en fermant bien toutes les ouvertures ; la poêler doucement.

La dresser ; la napper d'une sauce Demi-glace, additionnée du fonds de poêlage réduit et finie à l'essence de truffes.

Poularde à la Périgourdine. — Truffer la volaille comme ci-dessus, après avoir glissé de belles lames de truffes crues, entre la peau et la chair de l'estomac.

Barder la pièce et la pocher.

La dresser et la napper de sauce Suprême à l'essence de truffes.

Poularde Petite Mariée. — Pocher la poularde avec très peu de fonds bien blanc et, en la mettant en cuisson, l'entourer de : 6 petits oignons nouveaux ; 6 petites carottes ; 6 petites pommes de terre nouvelles ; un décilitre et demi de petits pois fraîchement écossés.

Dresser dans une terrine poularde et garniture ; napper la pièce avec son fonds de cuisson, réduit et additionné d'un peu de sauce Suprême.

Poularde à la Piémontaise. — Farcir la poularde avec 300 grammes de rizotto additionné de 200 grammes de truffes blanches, coupées en lames ; la poêler.

Dresser ; servir en même temps un jus de volaille lié, additionné du fonds de poêlage dégraissé, réduit et passé.

Poularde Polignac. — Pocher la poularde.

Lever ensuite les suprêmes ; supprimer les os de l'estomac ; garnir la carcasse de 400 grammes de farce mousseline, additionnée de 100 grammes de champignons et 100 grammes de truffes, détaillés en julienne.

Escaloper les suprêmes ; les reformer sur la farce en intercalant des lames de truffes entre les escalopes ; mettre la poularde à l'entrée du four pour pocher la farce, en ayant soin de garantir les suprêmes.

Dresser la poularde et la napper de sauce Suprême additionnée de : un quart de purée de champignons ; 2 cuillerées de fine julienne de truffe et autant de julienne de champignons.

Poularde à la Portugaise. — Farcir la poularde avec 350 grammes de riz additionné de 150 grammes de fondue de tomate bien relevée et la poêler.

Dresser ; napper la pièce de sauce Portugaise finie avec le fonds de poêlage réduit ; l'entourer de 10 demi-tomates, farcies selon le procédé ordinaire.

Poularde Princesse. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper de sauce Allemande, mise au point avec 100 grammes de Beurre de pointes d'asperges par litre de sauce.

Entourer la pièce de : Croustades en appareil à pomme Duchesse, garnies de pointes d'asperges liées au beurre, avec une lame de truffe sur chaque croustade alternées avec des bottillons de pointes d'asperges. — Disposer autour de la garniture une chaîne de petites quenelles rondes, en farce de volaille à la crème.

Poularde Princesse Hélène. — Farcir la poularde de riz préparé comme il est indiqué à la « Poularde à la Diva » et la pocher.

La dresser ; la napper de sauce Suprême et l'entourer de Subrics d'épinards (voir *Légumes*) cuits au dernier moment. Ajouter à

cette garniture des truffes blanches taillées en copeaux, à peine chauffées au beurre et dressées dans une coquille en argent qui est placée derrière la volaille.

Poularde Printanière. — Introduire dans la poularde 100 grammes de Beurre printanier aux herbes; la brider en fermant bien les ouvertures et la poêler à moitié.

La placer ensuite dans une terrine; l'entourer d'une « garniture Printanière »; arroser avec quelques cuillerées de fonds; compléter la cuisson au four et servir telle quelle.

Poularde Régence. — Farcir la poularde avec 400 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de purée d'écrevisses et la pocher.

Dresser; napper la pièce de sauce Allemande à l'essence de truffes; l'entourer de la garniture Régence B, disposée en bouquets. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Poularde à la Reine. — Pocher la poularde.

La dresser et l'entourer de petites timbales de purée de volaille au riz, liée aux jaunes d'œufs, et pochée en moules à darioles beurrés, décorés au fond d'une lame de truffe cannelée.

Poularde Reine-Anne. — Poêler la poularde.

Lorsqu'elle est prête, lever les suprêmes; supprimer les os de l'estomac; remplir la carcasse d'une garniture de macaroni à la crème, additionnée de foie gras et de truffes coupés en dés.

Couvrir le macaroni de sauce Mornay; glacer vivement et dresser la poularde sur un tampon bas.

L'entourer de croûtes de tartelettes garnies de crêtes et de rognons de coq, liés à la sauce Allemande; placer une escalope de suprême sur chaque tartelette.

Disposer derrière la poularde une coquille en argent dans laquelle on aura dressé une pyramide de truffes.

— Servir à part une sauce Allemande à l'essence de truffes.

Poularde Reine-Blanche. — Farcir la poularde avec 300 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de langue écarlate et 100 grammes de truffes coupées en gros dés. La pocher.

La garniture de cette poularde est constituée par la farce, détaillée en dés au moment du découpage de la pièce, et réunie dans une sauce Allemande fine avec : 100 grammes de crêtes et de rognons de coq; 60 grammes de lames de truffes et 10 petites têtes de champignons.

Poularde Reine-Margot. — Farcir la poularde avec 300 grammes de farce Mousseline, additionnée de 50 grammes de purée d'amandes, fraîchement émondées ; la pocher.

La dresser ; la napper de sauce Suprême, mise au point avec un peu de lait d'amandes et l'entourer, en les alternant, de : quenelles en farce de volaille, finie au Beurre de pistache ; quenelles en même farce, finie au Beurre d'écrevisse.

Poularde Reine-Marguerite. — Pocher la poularde.

Lever ensuite les suprêmes ; supprimer les os de l'estomac sans toucher les ailerons ni les cuisses ; placer la carcasse ainsi parée sur un tampon bas, en pain frit ou en riz.

Découper les suprêmes en minces escalopes ; ajouter autant de lames de truffes qu'il y a d'escalopes et mélanger le tout dans une composition, pas trop légère, de Soufflé au Parmesan.

Reformer la poularde avec cette préparation ; lisser la surface et entourer la pièce d'une bande de papier beurré.

Disposer de très minces lames de fromage de Gruyère sur la composition de Soufflé ; placer la poularde sur le plat de service et cuire le Soufflé au four de chaleur modérée.

— Servir à part une sauce Suprême additionnée de lames de truffes blanches.

Poularde à la Renaissance. — Pocher la Poularde.

La dresser ; la napper de sauce Allemande à l'essence de champignons ; l'entourer d'une « garniture à la Renaissance » disposée en bouquets bien détachés. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Poularde au Riz. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Allemande à l'essence de volaille ; l'entourer de petites timbales de riz, poché avec une partie du fonds de la poularde.

Poularde Rossini. — Poêler la poularde.

Lever les suprêmes ; les escaloper et les dresser en couronne sur un plat rond, en les alternant de tranches de foie gras sautées au beurre. Verser au milieu un fonds de volaille très corsé, fini à l'essence de truffes.

— Servir à part une timbale de nouilles liées au beurre, couvertes de nouilles crues sautées au beurre au moment.

Poularde à la Sainte-Alliance. — Chauffer au beurre une dizaine de belles truffes assaisonnées de sel et de poivre ; les arroser d'un verre d'excellent Madère ; les laisser refroidir ainsi, dans un ustensile hermétiquement couvert.

Introduire ces truffes dans une belle poularde ; poêler celle-ci en temps voulu pour qu'elle soit prête juste au moment où elle doit être servie.

Lorsqu'elle est prête, cuire rapidement autant d'ortolans et sauter au beurre autant de tranches de foie gras, qu'il y a de convives. Les envoyer à la salle, en même temps que la poularde, ainsi que le fonds de poêlage de celle-ci, passé dans une saucière.

Le Maître d'hôtel, entouré de trois aides et muni d'un réchaud brûlant placé sur la table de service, doit attendre la pièce, dont il lève rapidement les suprêmes qu'il détaille en escalopes.

Il place chaque escalope sur une tranche de foie gras, que le premier aide a déjà placée sur une assiette chaude, avec une des truffes mises dans la poularde.

Le second aide, à qui l'assiette est passée aussitôt, ajoute un ortolan et un peu de jus.

Le troisième aide place immédiatement les assiettes garnies devant les convives.

La Poularde se trouve ainsi servie très rapidement et dans des conditions qui en font un mets de haute valeur gastronomique.

Nota. — La dénomination de « Sainte-Alliance », que j'ai adoptée pour désigner cette poularde, et dont Brillat-Savarin s'est servi dans sa *Physiologie du goût* pour désigner un toast fameux, m'a semblé être celle qui convenait le mieux pour désigner une préparation où se trouvent réunis ces admirables joyaux de la cuisine que sont : le suprême d'une belle poularde, le foie gras, l'ortolan et la truffe.

Cette poularde fut créée au Carlton-Hôtel de Londres, en 1905. (A. E.)

Poularde Santa-Lucia. — Bourrer la poularde de truffes préparées comme pour la « Poularde à la Sainte-Alliance » ; la braiser au Marsala.

La dresser sur un tampon bas et l'entourer de tartelettes de « Gnokis à la Romaine » alternées d'escalopes de foie gras sautées au beurre

Poularde à la Sicilienne. — Pocher la poularde.

Lever les suprêmes, en laissant les moignons d'ailes adhérer à la carcasse ; supprimer les os de l'estomac. Remplir le vide de macaroni, lié avec un fonds corsé de bœuf braisé à la Napolitaine, additionné de truffes et foie gras coupés en dés, de crêtes et rognons de coq.

Envelopper la pièce avec un morceau de crépine, en lui redonnant sa forme naturelle ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour cuire et colorer la crépine.

La dresser ensuite sur un tampon bas, en pain ou en riz ; napper de glace de viande beurrée ; l'entourer de croûtes de tartelettes, chacune garnie de : une escalope de suprême, une lame de foie gras sautée au beurre sur l'escalope et une lame de truffe sur le foie gras.

— Servir à part une saucière de glace de volaille beurrée.

Poularde Soufflée. — Pocher la poularde.

Lever les suprêmes ; les détailler en minces escalopes ; supprimer les os de l'estomac en les coupant avec de gros ciseaux et remplir l'intérieur de la carcasse avec : 500 grammes de farce Mousseline additionnée de 150 grammes de purée de foie gras, disposée par couches, alternées d'escalopes de suprêmes et de lames de truffes.

Lisser la surface en dôme, pour rendre à la pièce sa forme primitive ; décorer avec des détails de truffe, de langue à l'écarlate et de blanc d'œuf cuit dur ; poser le plat où est la poularde sur une plaque contenant un peu d'eau bouillante, dont la vapeur contribue à faciliter le pochage de la farce et mettre au four de chaleur douce.

— Servir à part une sauce Allemande à l'essence de truffes.

Variante de cette recette. — Garnir simplement la carcasse avec la farce additionnée de purée de foie gras ; la pocher à sec à l'entrée du four.

En sortant la pièce du four, l'entourer avec les escalopes de suprêmes, dressées chacune sur une tartelette en farce Mousseline pochée au moment.

— Servir à part la sauce indiquée ci-dessus.

Nota. — Le genre de bain-marie que constitue la plaque sur laquelle est posé le plat, est un procédé recommandable ; mais le moyen de pochage idéal pour ces sortes de préparations est le Steam, ou étuve à vapeur.

Poularde Souwaroff. — Farcir la poularde avec 250 grammes de foie gras et 150 grammes de truffes crues, coupés en très gros dés ; la poêler aux trois quarts.

La mettre alors dans une terrine, avec 10 truffes moyennes, étuvées au Madère pendant quelques minutes, dans la même casserole où a poêlé la volaille.

Ajouter 1 décilitre de fonds de volaille corsé ; couvrir la terrine ; souder le couvercle avec un bourrelet de pâte ; achever la cuisson à four doux pendant une demi-heure.

— Servir telle quelle.

Poularde Stanley. — Farcir la poularde avec 250 grammes de riz, 100 grammes de champignons et autant de truffes, détaillés en julienne.

La pocher au fonds blanc et à très court mouillement, en y ajoutant 500 grammes d'oignons émincés, fortement blanchis, condimentés au currie.

Lorsque la poularde est prête, passer ce fonds et les oignons à l'étamine.

A cette purée d'oignons, ajouter 2 décilitres de Velouté et 2 décilitres de crème ; réduire assez serré ; passer de nouveau à l'étamine et compléter avec un décilitre de crème.

Dresser la poularde et la napper avec cette sauce.

Poularde Sylvana. — Farcir la poularde avec 400 grammes de mousserons sautés au Beurre noisette ; la colorer au beurre et la cuire à moitié au four, ensuite.

Réunir dans une casserole : 250 grammes de petits pois frais avec 10 petits oignons nouveaux ; une petite laitue ciselée ; un bouquet garni composé de branches de persil, de cerfeuil, et d'un brin de menthe; sel et sucre. Manier le tout avec 50 grammes de beurre ; ajouter 2 petites cuillerées d'eau ; couvrir et cuire ces légumes à moitié, en les sautant de temps en temps.

Déposer dans une terrine la poularde à moitié cuite ; l'entourer avec la garniture préparée; fermer la terrine ; souder le couvercle avec du repère, de façon à obtenir une fermeture hermétique et compléter la cuisson au four pendant trois quarts d'heure.

— Servir telle quelle. — On peut envoyer en même temps une saucière de bon jus de volaille.

Poularde Talleyrand. — Poêler la poularde ; puis lever les suprêmes et les détailler en gros dés.

Les mélanger à la même quantité de macaroni blanchi et coupé court, lié au Parmesan râpé et à la sauce crème ; ajouter moitié du poids des suprêmes de foie gras et de truffes coupés en gros dés.

Supprimer les os de l'estomac ; remplir la carcasse avec la garniture ci-dessus ; recouvrir celle-ci d'une couche de farce Mousseline, en rendant à la pièce sa forme primitive.

Décorer la surface d'une couronne de lames de truffes ; couvrir d'un papier beurré et mettre au four de chaleur moyenne pour : 1° pocher la farce ; 2° bien chauffer la garniture intérieure.

Dresser la pièce ; saucer le fond du plat de quelques cuillerées

de sauce Demi-glace à l'essence de truffes, additionnée de lames de truffes.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Poularde Tivoli. — Poêler la poularde.

La dresser et l'entourer de champignons renversés garnis de crêtes et rognons liés à la sauce Allemande, alternés de bottillons de pointes d'asperges.

Napper la poularde avec le fonds de poêlage réduit à un décilitre, légèrement acidulé au citron et monté avec 100 grammes de beurre.

Poularde à la Tosca. — Farcir la poularde de riz et la poêler à court mouillement.

La dresser sur un tampon bas, en pain frit; l'entourer d'une garniture de pieds de fenouil tubéreux, braisés.

— Servir à part le fonds de la poularde, réduit et monté au beurre.

Poularde à la Toulousaine. — Pocher la poularde.

La dresser; la napper de sauce Allemande et l'entourer d'une garniture à la Toulousaine disposée en bouquets. (Voir *Garnitures.*)

— Servir à part une sauce Allemande à l'essence de champignons.

Poularde Trianon. — Pocher la poularde.

Préparer 24 quenelles en farce de volaille, moulées à la cuiller à café. Un tiers de ces quenelles sera à la farce truffée; le second tiers en farce additionnée de langue bien rouge, hachée; le dernier tiers en farce aux fines herbes; toutes seront fourrées à la purée de foie gras.

Dresser la poularde; disposer les quenelles autour, en bouquets distincts, et placer une truffe entre chaque bouquet. Piquer sur la pièce un hâtelet composé d'un gros champignon cannelé d'une truffe glacée et d'une quenelle décorée à la langue écarlate.

— Servir à part une sauce Suprême, mise au point avec un peu de Beurre de foie gras.

Poularde à la Valenciennes. — Poêler la poularde.

La dresser et l'entourer de rizotto additionné de jambon coupé en dés.

Sur le rizotto, disposer des lames de jambon grillé, en les chevalant légèrement.

— Servir à part une sauce Suprême tomatée, bien relevée.

Poularde à la Vénitienne. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Suprême finie au Beurre ravigote et l'entourer de : champignons cannelés ; escalopes de cervelle de veau fraîchement pochée ; crêtes de coq.

Poularde au Vert-Pré. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Suprême mise au point avec 100 grammes de Beurre printanier, par litre de sauce ; l'entourer d'une garniture composée de : bouquets de petits pois, de haricots verts et de pointes d'asperges, liés au beurre.

Poularde à la Vichy. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper de 2 décilitres de sauce Suprême, additionnée de 100 grammes de rouge de carotte étuvé au beurre, passé à l'étamine et d'un demi-décilitre de crème.

L'entourer de croûtes de tartelettes garnies de carottes à la Vichy. (Voir *Légumes.*)

Poularde Victoria. — Farcir la poularde de truffes et de foie gras, comme la « Poularde à la Souwaroff » ; la poêler aux trois quarts.

La mettre ensuite dans une terrine avec 400 grammes de pommes de terre coupées en gros dés et sautées au beurre ; compléter la cuisson au four.

— Servir telle quelle.

Poularde à la Vierge. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper d'une sauce Béchamel à la crème et à l'essence de volaille ; l'entourer d'escalopes de ris de veau poché et d'escalopes de cervelles, séparées par de belles crêtes de coq très blanches.

Poularde Villars. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Allemande à l'essence de champignons ; l'entourer de bouquets de : ris d'agneau ; rognons de coq ; champignons ; séparés par une tranche de langue à l'écarlate taillée en crête.

Poularde Washington. — Farcir la poularde avec 300 grammes de maïs vert préparé à la Grecque et la braiser.

La glacer au dernier moment ; dresser et servir à part :

1° Une timbale de maïs à la crème ; 2° le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Poulardes diverses. — Une excellente préparation des volailles est celle qui consiste à les farcir de riz (ce qui est facultatif),

puis à les pocher dans un excellent fonds blanc, très court, avec lequel, après la cuisson de la poularde, on prépare une sauce Suprême.

Ces poulardes s'accompagnent, soit de concombres, de céleri, de carottes nouvelles, de cardons, de fonds d'artichauts, etc., étuvés au beurre, à blanc, additionnés de truffes en lames et saucés de la même sauce que la volaille.

Il y a là une douzaine de formules excellentes qu'il nous suffit d'indiquer, laissant aux ouvriers le soin de leur appliquer telle dénomination que les circonstances pourraient leur inspirer.

Chapon fin aux Perles du Périgord. — Bourrer le chapon de belles truffes; l'envelopper de tranches de noix de veau, coupées excessivement minces, et le braiser à la fine Champagne.

Dresser et servir en même temps : 1° le fonds de braisage ; 2° une timbale de cardons au jus.

Timbale de volaille à la Bourbonnaise. — Tapisser le fond et les parois d'un moule à charlotte, grassement beurré, d'une couche, épaisse de 2 centimètres, de farce de volaille ordinaire, additionnée de langue écarlate hachée, etc. — Passer au four pendant quelques instants, pour pocher la surface de la farce.

Garnir l'intérieur d un ragoût d'escalopes de filets de volaille pochées (élément dominant) ; crêtes et rognons de coq ; champignons et truffes; lié de sauce Allemande un peu serrée.

Recouvrir la garniture d'une couche de farce et pocher au bain-marie. — Démouler au moment et entourer d'un cordon de Velouté l'essence de champignons.

Timbale du Prince Orloff. — 1° Cuire au consommé blanc 200 grammes de grosse semoule, en la tenant un peu consistante.

2° Hacher séparément : 350 grammes de blanc de volaille; 200 grammes de champignons cuits ; 200 grammes de langue à l'écarlate ; lier chacun de ces éléments avec quelques cuillerées de Velouté très réduit.

3° Foncer un moule uni, large, bas de bords et grassement beurré, avec des Pannequets faits avec un appareil à « Crêpes salées », en ayant soin de les souder l'un à l'autre avec un peu de dorure et en laissant dépasser les bords de quelques centimètres.

4° Garnir la timbale avec les éléments préparés ; en les disposant par couches. Arroser chaque couche de quelques cuillerées de crème et les séparer par un pannequet qui doit être soudé avec un peu de dorure, à ceux dont on a foncé la timbale.

Couvrir avec un pannequet; dorer la surface et rabattre dessus les extrémités des autres qui dépassent les bords du moule.

Placer la timbale sur une tourtière; la cuire à four doux pendant 45 minutes.

Démouler au moment de servir; masquer la timbale d'une sauce Béchamel à l'essence de champignons, réduite, additionnée finalement d'une cuillerée de glace de viande blonde et d'un peu de beurre fin.

Timbale de volaille à la Talleyrand. — Pocher du macaroni moyen en le tenant un peu ferme; l'égoutter; l'éponger; le détailler en bâtonnets de 4 centimètres de longueur en conservant un morceau entier.

Garnir le fond d'un moule à dôme, bien beurré, avec le morceau de macaroni conservé entier, en le roulant en spirale. Coucher dessus, à la poche, un cordon de farce fortement liée à l'œuf.

Sur ce cordon de farce, disposer une première rangée de bâtonnets de macaroni, en les serrant bien l'un contre l'autre et les fixer par un cordon de farce. Continuer ainsi le fonçage de la timbale par rangées superposées.

Lorsque la timbale est foncée, tapisser entièrement l'intérieur d'une couche de farce; lisser celle-ci avec précaution, en l'humectant de blanc d'œuf.

Remplir la timbale de macaroni « à la Talleyrand » (Voir *Garnitures*), en le disposant par couches, alternées de belles escalopes de filets de volaille légèrement nappées de sauce Suprême et de tranches de langue à l'écarlate.

Fermer la timbale avec une couche de farce; la pocher au bain-marie, au four, pendant une bonne heure.

D'autre part; préparer un tampon en pain frit ayant 5 centimètres de hauteur, et dont le diamètre sera un peu inférieur à celui du moule de la timbale.

Le masquer de farce tout autour; l'entourer de bâtonnets de macaroni comme ceux de la timbale, en les incrustant dans la farce de telle façon que, la timbale étant dressée sur ce tampon, figure exactement une ruche.

Démouler la timbale au moment; placer sur le sommet un beau champignon cannelé et entourer la base d'un cordon de sauce Suprême.

— Servir à part une sauce Suprême.

SÉRIE DES FILETS OU SUPRÊMES, COTELETTES DE VOLAILLE, ETC.

Les termes *Filet* et *Suprême* sont synonymes et on peut employer l'un ou l'autre dans la rédaction des menus, si on veut éviter des répétitions fâcheuses.

Ils comprennent le filet proprement dit et le filet mignon.

Dans les suprêmes de poulet, le filet mignon est généralement soudé au filet, étant trop petit pour être employé seul.

Par contre, les filets mignons de poularde sont utilisés séparément, après avoir été dénervés, contisés de truffes et formés en arc, ou en anneau.

Les *Côtelettes* sont les suprêmes de Poulets Reine ou de Poulets de grains, auxquels on laisse adhérer l'os du moignon de l'aile. Les *Suprêmes* sont généralement fournis par les mêmes volailles.

Cependant, on les prend parfois sur des Poulardes. Dans ce cas, comme ils sont trop volumineux, on les divise en 3 ou 4 morceaux bien réguliers que l'on aplatit légèrement et qui sont parés en forme de cœurs ou d'ovales, sauf dans le cas où ils doivent être farcis.

Lorsqu'ils doivent être farcis, on les ouvre sur l'épaisseur, en forme de sac, avec la pointe d'un petit couteau. Dans la cavité ainsi formée, on introduit, avec une poche munie d'une petite douille unie, la farce requise, en quantité voulue pour que le suprême en soit bien bourré.

La cuisson des Suprêmes et des Côtelettes se fait toujours à sec, ou à peu près, parce que la moindre ébullition d'un liquide quelconque les durcirait.

Si on voulait les avoir pochés, il vaudrait mieux cuire la volaille entière et les lever quand celle-ci est cuite.

Selon qu'on les désire *à brun* ou *à blanc*, on les traite de la façon suivante ; mais nous devons faire observer que la méthode d'apprêt « à brun » est plus spéciale aux Côtelettes.

Côtelettes ou Suprêmes *préparés à brun*. — Les assaisonner de

sel; les rouler dans la farine; puis les ranger dans une sauteuse contenant du beurre clarifié très chaud et leur faire prendre vivement couleur des deux côtés. Ces morceaux de la volaille sont si tendres que la coloration et la cuisson se font en même temps.

Côtelettes ou Suprêmes *préparés à blanc, ou Pochés.* — Les assaisonner et les ranger dans une sauteuse contenant du beurre frais fondu, mais non clarifié. Les rouler dans ce beurre; ajouter quelques gouttes de jus de citron; fermer hermétiquement la sauteuse et la mettre à four bien chaud. Quelques minutes suffisent pour pocher les Suprêmes, qui sont prêts lorsqu'on les sent élastiques sous la pression du doigt.

Les Côtelettes et Suprêmes peuvent être panés à l'anglaise pour être sautés ou frits; ou panés au beurre pour être grillés.

Remarque importante. — Une Côtelette ou un Suprême de volaille, ne doit jamais attendre sous peine de durcir. Ils doivent être cuits vivement, au dernier moment; dressés rapidement, simplement, et servis à la fois moelleux et brûlants : ce qui est le point le plus essentiel.

Les formules suivantes s'appliquent aussi bien aux Suprêmes qu'aux Côtelettes.

Suprême de volaille Agnès Sorel. — Garnir de farce Mousseline le fond et les parois de moules à tartelettes ovales beurrés; disposer sur cette farce des champignons crus, émincés et sautés au beurre; recouvrir de farce et pocher au bain-marie.

Démouler en couronne sur un plat rond; dresser un suprême poché sur chaque tartelette; napper de sauce Allemande; décorer d'un anneau de langue bien rouge avec un rond de truffe au milieu et entourer les suprêmes d'un filet de glace de volaille blonde.

Suprême de volaille Alexandra. — Pocher les suprêmes à sec en les tenant vert-cuits.

Les dresser avec quelques lames de truffes dessus; les napper de sauce Mornay à l'essence de volaille et les glacer.

Entourer de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Suprême de volaille à l'Ambassadrice. — Pocher les suprêmes.

Les dresser; les napper de sauce Suprême; les entourer de ris d'agneau cloutés aux truffes, cuits à blanc, et de bottillons de pointes d'asperges.

Suprême de volaille Albuféra. — Détailler les suprêmes en cœur; les fourrer de farce Mousseline et les pocher à sec.

Dresser chaque détail de suprême sur une croûte de tartelette garnie comme il est indiqué pour la Poularde Albuféra. Napper légèrement de sauce Albuféra et servir à part une saucière de la même sauce.

Suprême de volaille à l'Arlésienne. — Assaisonner, fariner et sauter les suprêmes au beurre clarifié.

Dresser sur une couronne de rondelles d'aubergines assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile; garnir le milieu de tomates concassées sautées à l'huile et entourer de rouelles d'oignons frites.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée.

Suprême de volaille Belle-Hélène. — Détailler les suprêmes en cœurs et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en couronne sur de petites croquettes de pointes d'asperges de même forme; placer une lame de truffe sur chaque morceau de suprême et arroser de Beurre noisette.

— Servir à part un jus lié.

Suprême de volaille Boistelle. — Détailler les suprêmes en cœurs; les fourrer de farce Mousseline additionnée de moitié purée de champignons crus.

Les ranger dans une sauteuse beurrée, avec 300 grammes de champignons crus, pelés et émincés; assaisonner de sel et de poivre; ajouter un filet de jus de citron; couvrir et pocher lentement à four doux.

Dresser en couronne dans une timbale, avec les champignons au milieu.

Ajouter au fonds, qui est constitué seulement par l'eau de végétation des champignons, 80 grammes de beurre et un filet de jus de citron; verser ce fonds sur les suprêmes et compléter avec une pincée de persil haché.

Suprême de volaille aux Champignons, à blanc. — Pocher les suprêmes avec un peu de cuisson de champignons.

Les dresser en couronne; disposer au milieu de belles têtes de champignons cannelées, très blanches; napper légèrement de sauce Allemande additionnée du fonds de pochage des suprêmes.

— Servir à part une saucière de sauce Allemande.

Suprême de volaille aux Champignons, à brun. — Cuire les suprêmes au beurre clarifié, comme il est indiqué à la Notice.

Les dresser; les entourer de Champignon crus, émincés et sautés au beurre ; napper de sauce champignons légère.

Suprême de volaille Chimay. — Cuire les suprêmes au beurre clarifié.

Les dresser ; les garnir de bouquets de morilles sautées et de pointes d'asperges liées au beurre ; entourer d'un cordon de jus lié.

Suprême de volaille Cussy. — Escaloper les suprêmes ; aplatir légèrement chaque escalope ; les parer de forme ronde ; les assaisonner ; les passer dans la farine et les sauter au beurre.

Dresser chaque escalope sur un fond d'artichaut de dimensions à peu près égales ; placer sur chaque escalope une épaisse lame de truffe et un rognon de coq bien blanc sur chaque lame de truffe. — Servir à part un jus de volaille lié et beurré.

Suprême de volaille Doria. — Assaisonner les suprêmes ; les paner au beurre et les sauter vivement au beurre clarifié.

Les dresser ; les entourer de concombres tournés en forme de gousses d'ail et étuvés au beurre.

Juste au moment de servir, les arroser de Beurre noisette et exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron.

Suprême de volaille à la Dreux. — Contiser les suprêmes avec ronds de truffes et de langue ; les pocher à sec.

Les dresser ; les entourer d'une garniture de crêtes, rognons et lames de truffes ; napper légèrement cette garniture de sauce Allemande.

Suprême de volaille à l'Ecarlate. — Contiser les suprêmes avec des ronds de langue bien rouge et les pocher à sec.

Les dresser chacun sur une quenelle ovale, plate, en farce mousseline, saupoudrée de langue écarlate hachée ; napper de sauce Suprême, claire, pour laisser apercevoir le rouge de la langue.

Suprême de volaille à l'Ecossaise. — Pocher les suprêmes à blanc.

Les dresser et les napper de sauce Ecossaise.

— Servir à part une timbale de haricots verts liés au beurre.

Variante : Détailler les suprêmes en cœurs ; les farcir de godiveau à la crème, additionné d'une Brunoise de légumes étuvée au beurre et les pocher. — Dresser, saucer et entourer de bouquets de haricots verts liés au beurre.

Suprême de volaille Favorite. — Sauter les suprêmes au beurre clarifié.

Les dresser en couronne sur des lames de foie gras sautées au beurre.

Disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

— Servir à part une saucière de glace de viande légère, beurrée.

Suprême de volaille à la Financière. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les fourrer de farce de volaille truffée et les pocher à sec.

Dresser en couronne, sur croûtons frits de même forme ; disposer au milieu une garniture à la Financière ; napper de sauce Financière suprêmes et garniture.

Suprême de volaille à la Florentine. — Pocher les suprêmes à sec, en les tenant vert-cuits.

Les dresser sur un lit d'épinards en feuilles étuvés au beurre ; les napper de sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer vivement.

Suprême de volaille aux Fonds d'artichauts. — Sauter les suprêmes au beurre clarifié.

Les dresser ; les entourer de fonds d'artichauts crus, escalopés, sautés au beurre et saupoudrés de fines herbes.

Arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette et servir un jus lié à part.

Suprême de volaille Georgette. — Préparer autant de « pommes de terre Georgette » (Voir aux *Hors-d'œuvre chauds*), qu'il y a de suprêmes et de mêmes dimensions que ceux-ci.

Pocher les suprêmes à blanc ; en placer un sur chaque pomme de terre, avec une belle lame de truffe sur le milieu de chaque suprême ; dresser en couronne sur un plat rond.

Suprême de volaille Henri IV. — Escaloper les suprêmes; aplatir légèrement les escalopes et les parer de forme ronde.

Les assaisonner ; les passer dans la farine et les sauter au beurre clarifié. — Dresser chaque escalope sur un fond d'artichaut légèrement garni de glace de viande beurrée.

Placer une belle lame de truffe sur chaque escalope et servir à part une sauce Béarnaise.

Suprême de volaille à la Hongroise. — Apprêter un riz Pilaw additionné de tomates concassées; le dresser dans une timbale basse.

Assaisonner les suprêmes au Paprika ; les sauter au beurre clarifié et les dresser sur le riz.

Déglacer la sauteuse avec quelques cuillerées de crème ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Hongroise : napper les suprêmes avec cette sauce.

Suprême de volaille à l'Indienne. — Sauter les suprêmes au beurre et les tenir pendant quelques minutes dans une sauce Currie à l'Indienne, mais sans laisser bouillir la sauce.

Dresser les suprêmes dans une timbale avec la sauce Currie.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

Suprême de volaille à l'Italienne. — Sauter les suprêmes au beurre ; les dresser et les napper d'une sauce Italienne corsée.

— Servir à part une garniture d'artichauts à l'Italienne. (Cette garniture est facultative.)

Suprême de volaille Jardinière. — Sauter les suprêmes au beurre. — Les dresser et les entourer d'une garniture Jardinière, disposée en bouquets bien détachés.

Juste au moment de servir, arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille Judic. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les assaisonner et les pocher à sec.

Dresser en couronne sur de petites demi-laitues braisées ; disposer une lame de truffe et un rognon de coq sur chaque détail de suprême ; napper légèrement de jus lié.

Suprême de volaille Maréchale. — En principe, toute préparation dite « à la Maréchale », doit être trempée dans l'œuf battu et roulée ensuite dans de la truffe finement hachée qui remplace la mie de pain ordinaire. Mais le plus souvent, on s'en tient, par esprit d'économie, à paner simplement les objets à l'anglaise.

Qu'ils soient panés à l'anglaise ou roulés dans la truffe, sauter les suprêmes au beurre ; les dresser en couronne avec une belle lame de truffe sur chacun et disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

Suprême de volaille Marie-Louise. — Escaloper les suprêmes ; aplatir légèrement les escalopes ; les parer de forme ronde ; les paner à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser chaque escalope sur un petit fond d'artichaut garni de purée de champignons soubisée un peu serrée ; arroser d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille Marie-Thérèse. — Préparer un riz Pilaw mouillé au fonds de volaille, beurré quand il est au point

et additionné de 200 grammes de blanc de volaille haché par 500 grammes de riz.

Tasser ce riz dans un moule à dôme, bas, bien beurré.

Pocher les suprêmes à sec et les dresser le long du riz, démoulé sur un plat rond. Napper de sauce Suprême; placer une tranche de langue écarlate taillée en crête, entre chaque suprême.

— Servir à part une sauce Suprême.

Suprême de volaille Maryland. — Assaisonner les suprêmes; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur des tranches de Bacon grillées; entourer de petites galettes de farine de maïs, frites, et de bananes émincées, frites également.

— Servir à part une sauce Raifort à la crème.

Suprême de volaille Montpensier. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en couronne avec une lame de truffe sur chacun; entourer de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille à la Orly. — Prendre des suprêmes de poulets Reine; les mariner pendant une heure avec queues de persil, oignon finement émincé; jus de citron et filet d'huile.

Au moment de les apprêter, les éponger dans un linge; les tremper ensuite dans une pâte à frire légère et les traiter à grande friture chaude pour les cuire vivement.

Dresser sur serviette avec bouquet de persil frit et servir à part une sauce Tomate.

Suprême de volaille à l'Orientale. — Sauter les suprêmes au beurre; les dresser chacun sur une tranche épaisse de Brionne taillée de même forme, blanchie, et étuvée au beurre à l'avance.

Napper de sauce Suprême additionnée d'un quart de purée de tomate et d'une pointe de safran.

Suprême de volaille en Papillote. — Faire raidir vivement les suprêmes au beurre; les enfermer chacun dans une feuille de papier taillée en cœur, huilée ou beurrée, en procédant comme à l'ordinaire; c'est-à-dire en plaçant chaque suprême entre deux rectangles de jambon et deux couches de sauce Italienne serrée.

Fermer les feuilles de papier en plissant finement les bords; les ranger sur une plaque et les mettre à four assez chaud pour : 1° finir de cuire les suprêmes; 2° souffler les papillotes.

Suprême de volaille Parisienne. — Détailler les suprêmes en cœurs et les pocher à sec.

Dresser en couronne ; napper de sauce Allemande ; disposer au milieu un bouquet de petites quenelles en farce de volaille additionnée de langue écarlate et de truffe, hachées ; placer sur chaque cœur deux croissants en langue écarlate, enfermant un croissant en truffe de mêmes dimensions, enduit de glace de viande blonde.

Suprême de volaille au Parmesan. — Tremper les suprêmes dans de l'œuf battu assaisonné et les rouler dans du Parmesan râpé.

Les cuire au beurre ; dresser sur croûtons de polenta taillés de mêmes forme et dimensions que les suprêmes et colorés au beurre clarifié.

Juste au moment de servir, les arroser d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille en Paupiettes. — Aplatir les suprêmes assez minces ; les parer en rectangles et masquer la surface de farce mousseline. Les rouler en paupiettes ; assujettir celles-ci par quelques tours de fil et les pocher.

Dresser chaque paupiette dans une croustade en appareil à pomme Duchesse, panée, frite et vidée. (Voir *Croustades*, *Série des Hors-d'œuvre chauds*). Napper les paupiettes de sauce Allemande et placer une lame de truffe sur chacune.

Suprême de volaille à la Périgueux. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les fourrer de farce mousseline truffée et les pocher à sec.

Dresser en couronne ; verser au milieu une sauce Périgueux.

Suprême de volaille Polignac. — Pocher les suprêmes à sec.

Les dresser en couronne ; les napper de sauce Suprême additionnée d'une fine julienne de truffes et de champignons.

Suprême de volaille à la Pojarski. — Hacher les suprêmes en faisant absorber au hachis, par livre de chair de volaille : 125 grammes de mie de pain trempée au lait et exprimée ; 125 grammes de beurre frais ; un décilitre de crème épaisse et fraîche, ajoutée par petite partie. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Avec ce hachis, reconstituer les suprêmes dans leur forme et grosseur primitives.

Les paner à l'anglaise, ou les saupoudrer simplement de farine et les cuire au beurre clarifié.

Les dresser aussitôt prêts et servir de suite.

NOTA. — La garniture de ces suprêmes, comme de tout article « à la Pojarski », est à volonté et purement facultative. Il n'y a aucune règle fixe en ce qui la concerne.

Suprême de volaille Régence. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les aplatir légèrement et les pocher.

Dresser chaque suprême sur une quenelle de même forme, en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; les disposer en couronne sur un plat rond.

Napper de sauce Allemande à l'essence de truffes ; placer sur chaque suprême une truffe en forme d'olive et un rognon de coq, séparés par une crête.

Suprême de volaille Richelieu. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser ; couvrir de Beurre à la Maître-d'hôtel à moitié fondu et disposer 4 belles lames de truffe sur chaque suprême.

Suprême de volaille Rimini. — Piquer les suprêmes avec de minces filets de truffe bien noire et les pocher.

Les dresser, chacun sur une barquette en feuilletage cuite à blanc, garnie de purée de champignons.

— Servir à part une sauce Allemande.

Suprême de volaille Rossini. — Sauter les suprêmes au beurre ; les dresser sur des escalopes de foie gras également sautées au beurre et disposées en couronne sur un plat.

Napper de sauce Madère corsée, additionnée de lames de truffes.

Suprême de volaille Talleyrand. — Préparer : 1° Une croustade en pâte à foncer de grandeur proportionnée au nombre de suprêmes et à leur garniture ;

2° Une garniture de macaroni à la crème additionnée de 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes coupés en dés, par 250 grammes de macaroni.

Détailler les suprêmes en cœurs ; les fourrer de godiveau à la crème, mélangé de moitié purée de foie gras et les pocher à sec.

Disposer le macaroni dans la timbale, en le montant en forme de dôme ; napper les suprêmes de sauce Allemande ; les ranger sur la timbale, autour du dôme de macaroni.

Dresser sur serviette et servir à part une sauce Madère additionnée de truffes en julienne.

Suprême de volaille Valençay. — Fourrer les suprêmes d'un salpicon de truffes lié avec de la sauce Allemande très réduite.

Les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

A raison de deux par suprême, préparer des croûtons en forme de crêtes, frits, masqués en dôme de farce de volaille truffée et passés à l'entrée du four pour pocher la farce.

Dresser les suprêmes en couronne et les entourer avec les croûtons farcis. — Servir à part une purée de champignons.

Suprême de volaille à la Valois. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié. Dresser en couronne ; garnir le milieu de petites olives farcies, pochées au moment.

— Servir à part une sauce Valois.

Suprême de volaille Verneuil. — Mariner les suprêmes, comme il est indiqué à l'article « Orly » ; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser en couronne et napper de sauce Colbert.

— Servir à part une purée d'artichauts.

Suprême de volaille Villeroy. — Pocher les suprêmes en les tenant verts-cuits. Laisser refroidir ; les enrober de sauce Villeroy ; paner à l'anglaise et les frire au moment.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Suprême de volaille Wolseley. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les fourrer de farce Mousseline et les pocher à sec.

Les napper de sauce Suprême et les dresser le long d'un tampon de pain frit, en plaçant entre chacun un petit bottillon de pointes d'asperges.

Blanc de Poulet Elisabeth. — Lever les suprêmes de deux petits poulets ; les pocher avec beurre et jus de citron.

Les dresser autour d'un tampon bas en pain, très froid, mis sur le plat au dernier moment. Sur ce tampon, disposer rapidement, en pyramide, une douzaine d'huîtres dont les deux coquilles auront été retirées et que l'on aura tenues en pleine glace pendant deux heures au moins avant de dresser.

Saucer les suprêmes de sauce suprême ; placer sur chacun une belle lame de truffe ; servir rapidement, de manière à ce que les suprêmes soient bien chauds et les huîtres très froides.

Mignonnettes de Poulet. — Prendre le nombre voulu de filets mignons ; les contiser avec langue et truffe. Les ranger ensuite sur un plat beurré, en les formant en anneaux.

Parer et denteler les bords d'autant de fonds d'artichauts qu'il y a de filets mignons et les chauffer au beurre.

Garnir ces fonds de purée de volaille très blanche, tenue un peu ferme et dressée en dôme.

Arroser les filets mignons d'un peu de cuisson de champignons; les pocher au four.

Dresser les fonds d'artichauts garnis, en couronne sur un plat rond et poser un filet mignon sur chacun.

— Servir à part une sauce Suprême.

Nonnettes de Poulet Agnès Sorel. — Trousser 12 ortolans pour Entrée et les faire raidir au beurre un instant.

Lever les filets de 12 poulets de grains ; les dénerver ; aplatir légèrement ces filets et les réunir deux par deux, en mettant les bords de l'un sur l'autre : cela, pour obtenir une plus large surface.

Au milieu de chacune de ces sortes d'abaisses de chair de poulet, mettre un ortolan ; l'envelopper dans l'abaisse ; entourer celle-ci de quelques tours de fil pour la maintenir en forme de paupiette.

Ranger ces paupiettes dans un plat à sauter à bords bas et, 5 minutes avant de servir, les arroser de 125 grammes de beurre très chaud. Saler légèrement et cuire à four vif.

Après avoir retiré le fil, dresser les Nonnettes, chacune dans un croûton en pain de mie de forme carrée, légèrement creusé, frit au beurre et tartiné intérieurement de purée de foie gras.

Napper sobrement de glace de volaille légère, montée au beurre; ajouter une goutte de jus de citron sur chaque Nonnette.

Filets de Poulet Mireille. — Préparer une garniture comme pour le « Carré d'agneau Mireille » ; c'est-à-dire pommes de terre et fonds d'artichauts crus, émincés, rangés dans un petit plat en terre et cuits comme une « Pomme Anna ».

Sauter les filets de poulet au beurre. Au dernier moment, les ranger sur la garniture et les arroser de Beurre noisette.

Filets de Poulet Saint-Germain. — Assaisonner les filets ; les griller doucement, posés sur une feuille de papier huilé et en les arrosant de beurre clarifié.

Dresser et servir en même temps : 1° une sauce Béarnaise ; 2° une timbale de purée de pois frais à la crème.

Turban de Filets de Poulet. — Prendre le nombre de filets nécessaire ; nombre qui est déterminé par la grandeur du moule employé.

Les aplatir assez minces et les parer correctement sur les côtés.

Avec ces filets, tapisser un moule à Savarin, beurré, en disposant entre chaque filet une rangée de lames de truffes coupées très minces et en laissant déborder hors du moule les extrémités des filets.

Masquer ces filets d'une couche de farce Mousseline épaisse d'un centimètre ; remplir ensuite le moule aux trois quarts avec un gros salpicon de langue, truffes et champignons, lié avec de la sauce Allemande serrée. Finir de remplir le moule avec de la farce ; puis, ramener sur celle-ci les extrémités des filets qui dépassent les bords du moule.

Pocher au bain-marie pendant 40 minutes environ.

En sortant le moule du bain, laisser reposer le turban pendant 5 minutes ; le démouler sur un plat rond. Verser au milieu une garniture à la Toulousaine et entourer le turban d'un cordon de sauce Allemande.

SÉRIE DES POULETS SAUTÉS

Nous avons dit au début de ce chapitre que les Poulets qui conviennent le mieux pour sauter sont les poulets dits « à la Reine ». Nous ajouterons que ces poulets doivent être de grosseur moyenne, bien en chair et très tendres.

A la rigueur, on pourrait employer de petites poulardes ou de gros poulets de grains ; mais ni les unes ni les autres ne conviennent aussi bien que les Poulets Reine.

Le découpage du poulet se fait par membres, en commençant par les cuisses dont on supprime le fémur au-dessus de son articulation avec le tibia. Ce dernier os est également rogné près de son articulation inférieure et, la patte, privée de cette articulation et des ongles, puis bien nettoyée, est jointe aux autres morceaux. Les ailes sont ensuite détachées après en avoir retiré l'aileron, puis le haut de poitrine, ou bréchet, est séparé de la carcasse, laissé entier si le poulet est petit, ou partagé en deux s'il est un peu gros. La carcasse est enfin divisée en deux morceaux qui sont parés de chaque côté.

Quelle que soit la formule à appliquer, le principe de préparation des poulets sautés est toujours celui-ci :

Chauffer dans un plat à sauter, de dimensions juste suffisantes pour contenir les morceaux, 50 grammes de beurre clarifié ou, selon les cas, moitié beurre et moitié huile.

Ranger dans ce beurre, très chaud, les morceaux de poulet assaisonnés de sel et de poivre, et les faire colorer vivement, en les retournant pour assurer une coloration égale.

Couvrir ensuite l'ustensile et le mettre au four assez chaud pour assurer la cuisson, laquelle doit être complète.

Les morceaux très tendres comme les ailes et le haut de poitrine doivent être retirés au bout de quelques minutes et tenus au chaud, à couvert. Les cuisses, dont la chair est plus ferme, et qui sont plus épaisses, doivent cuire 7 à 8 minutes de plus.

Les morceaux étant cuits, les retirer; égoutter le corps gras employé ; déglacer le plat à sauter avec le liquide indiqué, et qui est : soit un vin quelconque, soit de la cuisson de champignons, soit du fonds de volaille, etc.

Le déglaçage est, nous l'avons déjà dit, une opération essentielle qui a pour but de dissoudre le jus caramélisé au fond de l'ustensile.

Réduire de moitié le liquide de déglaçage et ajouter la sauce indiquée par la formule.

Remettre dans cette sauce les morceaux de carcasse, pattes, ailerons et cuisses ; laisser mijoter pendant quelques minutes. Les autres morceaux, ailes et estomac ou haut de poitrine, y sont ajoutés ensuite ; mais seulement quand la sauce, réduite au point, ne doit plus bouillir.

La cuisson de ces morceaux étant complète, il est d'autant plus inutile de les faire bouillir dans la sauce que cette ébullition les durcirait.

Quelques minutes avant de servir, dresser les morceaux dans un plat à entrée, profond, muni d'un couvercle, et dans cet ordre : les morceaux de carcasse, pattes et ailerons, dans le fond du plat ; les cuisses dessus ; les ailes pour finir.

La sauce est alors mise au point, selon les indications de la formule et versée sur les morceaux de poulet.

Pour les poulets préparés *à blanc*, les morceaux sont simplement raidis au beurre, sans aucune coloration, et leur cuisson s'achève au four, comme il est dit ci-dessus.

Dans ce cas, le liquide de déglaçage est invariablement blanc,

de même que les sauces employées, et ces sauces se finissent à la crème.

Poulet sauté Algérienne. — Sauter le poulet au beurre. Déglacer avec un décilitre de vin blanc ; ajouter une pointe d'ail broyé et une petite tomate concassée.

Dresser le poulet ; le saucer ; l'entourer de bouquets de patates douces et de brionnes, tournées en forme d'olives et étuvées au beurre.

Poulet sauté Anversoise. — Faire revenir et cuire le poulet au beurre, à blanc.

Déglacer avec de la crème ; ajouter un décilitre de sauce Suprême ; réduire d'un tiers et mélanger à la sauce : 250 grammes de jets de houblon blanchis en les tenant un peu fermes ; 125 grammes de langue bien rouge taillée en julienne. — Dresser en terrine.

Poulet sauté Archiduc. — Faire revenir le poulet au beurre, à blanc ; lui ajouter 2 gros oignons cuits au beurre à l'avance ; compléter la cuisson du poulet avec les oignons.

Retirer les morceaux ; les dresser ; couvrir le plat et tenir au chaud.

Mouiller les oignons d'un petit verre de fine Champagne ; réduire celle-ci ; ajouter un décilitre de crème et autant de Velouté ; passer à l'étamine sauce et oignons.

Réduire cette sauce assez serrée ; la mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre ; le jus d'un quart de citron et une cuillerée de Madère ; la verser sur les morceaux de poulet et disposer sur ceux-ci une dizaine de lames de truffes.

Poulet sauté Arlésienne. — Sauter le poulet à l'huile et retirer les morceaux.

Déglacer au vin blanc ; ajouter gros comme un pois d'ail écrasé ; un décilitre de sauce Demi-glace tomatée et réduire d'un tiers.

Dresser et saucer le poulet ; l'entourer de : bouquets alternés de rondelles d'oignons et d'aubergines, assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile ; tomates concassées fondues au beurre.

Poulet sauté à l'Armagnac. — Cuire les morceaux de poulet au beurre, à blanc, en y ajoutant 100 grammes de truffes crues en lames.

Dresser morceaux et truffes dans une terrine.

Déglacer avec un petit verre de vieille fine Champagne ; ajouter un filet de jus de citron et un décilitre de crème ; chauffer ; compléter la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de Beurre d'écrevisse ; saucer les morceaux de poulet et servir dans la terrine.

Poulet sauté à la d'Artois. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer avec 3 cuillerées de Madère et ajouter : un demi-décilitre de glace de viande blonde, claire ; 4 petits fonds d'artichauts coupés en quartiers et sautés au beurre ; 10 morceaux de carottes tournés en forme de petites olives, cuits au Consommé et glacés ; 8 petits oignons nouveaux cuits au beurre.

Compléter avec 50 grammes de beurre, une pincée de ciboulettes hachées et verser sur le poulet.

Poulet sauté Beaulieu. — Sauter le poulet au beurre et y ajouter : 150 grammes de petites pommes de terre nouvelles, grosses comme des noisettes, ou tournées de cette grosseur ; autant de petits quartiers d'artichauts : ces deux légumes préalablement cuits au beurre ensemble, et à l'avance. Tenir le tout au four, à couvert, pendant 10 minutes.

Dresser ensuite dans une casserole en terre, morceaux de poulet, pommes de terre, artichauts, et y joindre 12 olives noires.

Déglacer la casserole avec quelques cuillerées de vin blanc et un filet de jus de citron ; compléter avec une cuillerée de fonds de veau et verser dans la terrine. Couvrir celle-ci ; laisser mijoter encore pendant 5 minutes. — Servir tel quel.

Poulet sauté Bercy. — Sauter le poulet au beurre et le dresser. Passer simplement, dans le beurre de cuisson, une cuillerée d'échalotes hachées ; déglacer avec un décilitre de vin blanc et réduire de moitié. Ajouter : un demi-décilitre de glace de viande ; le jus d'un demi-citron ; 50 grammes de beurre ; 5 saucisses chipolata pochées et escalopées ; 100 grammes de champignons crus, émincés et sautés au beurre.

Verser le tout sur le poulet et semer à la surface une pincée de persil concassé.

Poulet sauté Boivin. — Faire revenir vivement le poulet au beurre ; lui ajouter : 12 petits oignons colorés au beurre, à la poêle ; 12 petits quartiers d'artichauts très tendres, blanchis ; 24 pommes de terre noisette levées à la cuiller ovale. — Couvrir et cuire le tout ensemble au four.

Dresser le poulet, avec oignons et pommes de terre dessus; l'entourer avec les quartiers d'artichauts.

Déglacer vivement au Consommé ; ajouter un demi-décilitre de glace de viande blonde, un filet de jus de citron, 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Bordelaise. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

L'entourer de : petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre; pommes de terre crues, émincées et sautées au beurre ; rouelles d'oignons frites : ces différents éléments disposés en bouquets, avec une petite touffe de persil frit, bien vert, entre chaque bouquet.

Déglacer avec quelques cuillerées de jus de volaille et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Bourguignonne. — Faire rissoler au beurre : 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi ; 8 petits oignons ; 100 grammes de champignons crus coupés en quartiers.

Égoutter ces éléments sur une assiette ; mettre les morceaux de poulet à revenir vivement dans le même beurre. Les morceaux étant bien revenus, remettre la garniture avec ; couvrir et compléter la cuisson au four.

Dresser poulet et garniture ; égoutter la graisse ; ajouter une pointe d'ail écrasé et 2 décilitres de bon vin rouge. Réduire celui-ci de moitié ; lier avec 30 grammes de beurre, manié avec une forte pincée de farine, et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Bretonne. — Faire revenir le poulet au beurre, à blanc, et lui ajouter : 100 grammes de blanc de poireau et un demi-oignon émincés, étuvés au beurre à l'avance. Couvrir et compléter la cuisson au four.

Environ 5 minutes avant que le poulet soit tout à fait cuit, l'additionner de 100 grammes de champignons crus, émincés et sautés au beurre.

Dresser le poulet. — Ajouter aux légumes un décilitre de crème et autant de sauce Suprême ; réduire de moitié ; verser sauce et légumes sur le poulet.

Poulet sauté à la Catalane. — Sauter le poulet à l'huile ; retirer les morceaux et les tenir au chaud.

Égoutter l'huile ; déglacer au vin blanc et ajouter : un décilitre de sauce Espagnole ; 100 grammes de champignons crus coupés

en quartiers et sautés au beurre ; 6 petits oignons glacés et 6 petits marrons cuits au Consommé ; 3 saucisses chipolata, pochées et partagées en deux ; une cuillerée de fondue de tomates.

Remettre les morceaux dans cette garniture ; laisser mijoter le tout ensemble pendant 5 minutes.

Dresser le poulet ; le couvrir avec sauce et garniture.

Poulet sauté aux Cèpes. — Sauter le poulet à l'huile et le dresser.

Égoutter l'huile ; chauffer simplement, dans le sautoir, une cuillerée d'échalotes hachées ; déglacer avec un décilitre de vin blanc et réduire de moitié. Compléter avec 50 grammes de beurre ; verser sur le poulet ; entourer celui-ci de 250 grammes de cèpes à la Bordelaise ; compléter avec une pincée de persil haché.

Poulet sauté Champeaux. — Sauter le poulet au beurre ; le dresser et l'entourer de petits oignons et de pommes de terre noisette, cuits au beurre à l'avance.

Déglacer au vin blanc ; ajouter un décilitre de jus de veau et une cuillerée de glace de viande ; réduire de moitié ; compléter avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté Chasseur. — Sauter le poulet avec beurre et huile ; le dresser et tenir au chaud.

Dans la même graisse, faire revenir vivement 125 grammes de champignons émincés ; leur ajouter 3 échalotes hachées finement. Mouiller d'un décilitre de vin blanc et d'un petit verre de Cognac ; réduire de moitié ; compléter avec un décilitre de sauce Demi-glace tomatée, une pincée de cerfeuil et estragon hachés. Verser cette sauce sur le poulet et semer dessus une pincée de persil concassé.

Poulet au Currie. — Découper le poulet en petits morceaux ; le sauter à l'huile avec un oignon finement émincé et une forte pincée de currie.

Déglacer avec un décilitre de lait de coco, ou de lait d'amandes à défaut ; ajouter 2 décilitres de Velouté ; finir de cuire le poulet en réduisant la sauce ; dresser en timbale.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

Nota. — Il n'existe pas, à vrai dire, de formule exacte pour les préparations au currie, d'autant plus que les cuisiniers hindous eux-mêmes procèdent de façons différentes.

Il est donc absolument illusoire de prétendre établir une formule originale typique, attendu qu'elles le sont toutes, ou qu'elles ne le sont pas du tout.

Celle qui est décrite ci-dessus convient entre toutes aux goûts européens : ce qui est l'essentiel (A. E.).

Poulet sauté Cynthia. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir avec un verre de Champagne sec ; réduire de moitié ; ajouter une cuillerée de glace de volaille légère, puis, compléter avec 50 grammes de beurre ; le jus d'un demi-citron ; une cuillerée de curaçao sec, et verser sur le poulet.

Entourer celui-ci de 20 grains de raisin pelés, épépinés, et de 10 quartiers d'orange parés à vif.

Poulet sauté Demidoff. — Faire colorer le poulet au beurre et lui ajouter la garniture de légumes indiquée à la « Poularde Demidoff », en diminuant les proportions de moitié. Compléter au four la cuisson du poulet et de sa garniture.

Dix minutes avant que la cuisson soit au point, ajouter 50 grammes de truffes taillées en croissants et 3 cuillerées de bon fonds de veau.

Dresser le poulet au moment et le couvrir avec la garniture.

Poulet sauté Doria. — Faire colorer le poulet avec beurre et huile ; lui ajouter 250 grammes de concombres tournés en forme d'olives allongées ; compléter la cuisson au four.

Dresser le poulet avec les concombres ; verser dessus le déglaçage du sautoir fait avec un filet de jus de citron et une cuillerée de fonds de veau ; arroser finalement de Beurre noisette.

Poulet sauté Durand. — Assaisonner les morceaux de poulet; les passer dans la farine et les sauter à l'huile.

Dresser en couronne ; garnir le centre de fines rondelles d'oignon, frites. Juste au milieu de cette garniture disposer un cornet, fait d'une large lame de jambon taillée en triangle ; remplir ce cornet de tomates concassées fondues au beurre.

Poulet sauté Égyptienne. — Faire colorer à l'huile les morceaux de poulet.

Sauter à l'huile, en même temps : un gros oignon et 50 grammes de champignons émincés ; 200 grammes de jambon cru, coupé en dés assez gros.

Dresser dans une terrine, en les alternant, morceaux de poulet et garniture bien égouttés; couvrir le tout avec deux tomates coupées en tranches épaisses ; fermer la terrine et finir la cuisson au four pendant 20 minutes. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de fonds de veau. — Servir tel quel.

Poulet sauté Escurial. — Faire revenir au beurre 100 grammes de jambon cru, coupé en dés ; 150 grammes de champignons crus, détaillés en quartiers.

Égoutter et, dans le même beurre, mettre à revenir et à cuire les morceaux de poulet.

Déglacer avec un décilitre de vin blanc ; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace ; remettre dans cette sauce jambon et champignons, avec 20 olives farcies, pochées ; 100 grammes de truffes coupées en dés et laisser mijoter pendant 7 à 8 minutes.

Dresser poulet et garniture dans une bordure de riz poché à l'eau salée, tenu bien en grains et séché à l'étuve pendant quelques minutes, avant d'être moulé. Entourer la bordure de tout petits œufs frits ou de jaunes d'œufs frits, simplement enveloppés d'une pellicule de blanc.

Poulet sauté à l'Espagnole. — Sauter le poulet à l'huile. — Égoutter l'huile et ajouter avec le poulet : 250 grammes de riz Pilaw additionné de 50 grammes de piment coupé en dés, 100 grammes de gros pois verts frais, cuits à l'anglaise, et 2 saucisses pochées, escalopées.

Couvrir le sautoir ; étuver le tout ensemble au four pendant 10 minutes.

Dresser le poulet ; le couvrir avec la garniture et l'entourer de 6 petites tomates grillées.

Poulet sauté à l'Estragon. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter un décilitre de jus aromatisé à l'estragon, passé au linge et lié à l'arrow-root.

Saucer le poulet ; décorer les ailes avec des feuilles d'estragon, blanchies.

Poulet sauté Fédora. — Cuire le poulet au beurre, à blanc, avec 125 grammes de truffes crues coupées en lames ; le dresser.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de crème ; ajouter 3 cuillerées de sauce Béchamel et réduire de moitié. Finir, hors du feu, avec 50 grammes de Beurre d'écrevisse, un filet de jus de citron et une pointe de Cayenne.

Verser sur le poulet ; entourer celui-ci de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Nota. — On peut ajouter les pointes d'asperges dans la sauce. Dans ce cas

elles sont cuites pour être prêtes juste au moment, égouttées à fond sans être rafraîchies et mélangées immédiatement dans la sauce.

Poulet sauté au Fenouil. — Faire raidir le poulet au beurre; déglacer à la crème; ajouter : fenouil tubéreux coupé en quartiers, ceux-ci tournés en forme de grosses gousses d'ail et blanchis fortement. Compléter au four, à couvert, la cuisson du poulet et des quartiers de fenouil.

Dresser les morceaux de fenouil en couronne dans un plat ovale en terre; disposer au milieu les morceaux de poulet, en les plaçant l'un à côté de l'autre; napper le tout de sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer vivement.

Poulet sauté à la Fermière. — Faire colorer le poulet au beurre; le mettre dans une terrine avec une « garniture Fermière » à moitié étuvée au beurre, à l'avance. Ajouter 80 grammes de jambon coupé en dés; couvrir l'ustensile; compléter au four la cuisson du poulet et de la garniture.

Au dernier moment, arroser de 4 ou 5 cuillerées de fonds de veau et servir tel quel.

Poulet sauté aux Fines herbes. — Sauter le poulet au beurre et, 2 minutes avant de le dresser, le saupoudrer d'une cuillerée d'échalotes hachées.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc; réduire de moitié; ajouter 3 cuillerées de fonds de veau corsé; autant de sauce Demi-glace. Finir la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de beurre, une cuillerée à café de persil, cerfeuil, et estragon hachés; verser cette sauce sur le poulet.

Poulet sauté à la Forestière. — Faire bien revenir le poulet au beurre; le saupoudrer d'une cuillerée d'échalotes hachées et ajouter 150 grammes de morilles coupées en quartiers. Étuver au four pendant 10 minutes et dresser le poulet.

Déglacer le sautoir au vin blanc; ajouter un décilitre de fonds de veau; réduire d'un tiers; verser fonds et morilles sur le poulet; compléter avec une pincée de persil concassé.

Entourer celui-ci de 4 bouquets de pommes de terre coupées en gros dés et sautées au beurre; placer un rectangle de lard de poitrine, rissolé, entre chaque bouquet de pommes de terre.

Poulet sauté Gabrielle. — Cuire le poulet au beurre, à blanc, et le dresser. Déglacer le sautoir avec un décilitre de cuisson de champignons; ajouter 3 cuillerées de sauce Béchamel, autant de crème et réduire de moitié.

Compléter la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de beurre ; saucer le poulet ; semer dessus une julienne de truffe bien noire, et l'entourer de palmettes de feuilletage, cuites à blanc.

Poulet sauté Georgina. — Faire raidir le poulet au beurre ; compléter sa cuisson au four avec 12 petits oignons nouveaux et un bouquet garni contenant une branche de fenouil. Le dresser aussitôt prêt.

Déglacer le sautoir avec moitié cuisson de champignons et moitié vin du Rhin ; ajouter 2 décilitres de crème ; 12 petits champignons bien blancs, escalopés ; réduire la crème de moitié.

Compléter avec une pincée de cerfeuil et estragon hachés ; verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Hongroise. — Faire raidir le poulet au beurre, avec un demi-oignon haché et une pincée de Paprika.

Lorsque l'oignon commence à colorer légèrement, ajouter 3 tomates pelées et émincées ; finir de cuire le tout ensemble.

Dresser le poulet au milieu d'une bordure de riz Pilaw additionné de tomates concassées.

Ajouter à la garniture de tomates un décilitre de crème ; réduire de moitié ; passer à l'étamine et verser sur les morceaux de poulet sans en mettre sur la bordure.

Poulet sauté aux Huîtres. — Sauter le poulet à l'huile avec un demi-oignon ; 2 moyens champignons crus ; le blanc d'une branche de céleri et quelques queues de persil, coupés en grosse brunoise. Compléter au four la cuisson du poulet et des légumes.

Dresser ensuite les morceaux de poulet avec 12 belles huîtres pochées et ébarbées.

Déglacer le sautoir avec la cuisson des huîtres ; la réduire à un demi-décilitre ; ajouter un décilitre de Velouté et 2 cuillerées de glace de viande blonde, réduire encore d'un tiers ; passer à l'étamine sauce et légumes ; verser sur le poulet.

Poulet sauté à l'Indienne. — Voir *Poulet au Currie*.

Poulet sauté à l'Italienne. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir au vin blanc ; ajouter un décilitre et demi de sauce Italienne et verser sur le poulet. Entourer celui-ci d'une bordure de petits quartiers d'artichauts à l'Italienne. (Voir *Légumes*).

Poulet sauté Japonaise. — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter 500 grammes de crosnes légèrement blanchis, égouttés et

épongés ; compléter au four la cuisson du poulet et des crosnes. — Dresser ensuite le poulet avec les crosnes dessus.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de fonds de veau légèrement lié ; mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté Joséphine. — Sauter le poulet avec beurre et huile. A moitié de la cuisson, égoutter à peu près toute la graisse ; ajouter une cuillerée de Mirepoix à la bordelaise, 2 cuillerées de maigre de jambon cuit, haché, et 50 grammes de champignons crus concassés. Étuver le tout ensemble jusqu'à cuisson complète du poulet et dresser celui-ci.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de fine Champagne ; réduire des deux tiers ; ajouter un décilitre de cuisson de champignons ; autant de jus de veau et réduire encore de moitié.

Mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Entourer celui-ci d'une bordure de cèpes moyens, sautés à l'huile au dernier moment.

Poulet sauté Jurassienne. — Sauter le poulet au beurre. Quand il est cuit aux deux tiers, lui ajouter 250 grammes de lard de poitrine, détaillé en lardons un peu gros, blanchis, et rissolés au beurre.

Le poulet étant cuit, égoutter les trois quarts de la graisse, déglacer avec un décilitre et demi de sauce Demi-glace claire et dresser les morceaux de poulet.

Compléter la sauce avec une forte pincée de ciboulette hachée et la verser sur le poulet avec les lardons.

Poulet sauté Lathuile. — Chauffer très fortement 100 grammes de beurre dans un sautoir pouvant contenir juste le poulet et sa garniture.

Ranger dans ce beurre les morceaux de poulet assaisonnés, en y ajoutant 250 grammes de pommes de terre et 150 grammes de fonds d'artichauts crus : les unes et les autres coupés en dés moyens.

Lorsque la coloration du poulet et des légumes est assurée par dessous, retourner le tout d'un bloc, et compléter la cuisson de l'autre côté. En dernier lieu ; arroser le poulet de 3 cuillerées de glace de viande claire ; le saupoudrer d'une pincée de persil haché additionné d'une pointe d'ail écrasé ; dresser poulet et légumes d'une seule pièce ; comme une « pomme Anna ».

Arroser finalement de Beurre noisette et entourer de bouquets de rouelles d'oignons, frites à l'huile, alternés de petites touffes de persil frit, bien vert.

Poulet sauté à la Lyonnaise. — Sauter le poulet au beurre. Lorsqu'il est à moitié cuit, lui ajouter 3 oignons moyens, finement émincés, sautés au beurre et légèrement colorés.

Compléter la cuisson des deux éléments, puis dresser les morceaux de poulet.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de jus de veau ; réduire d'un tiers ; verser sur le poulet déglaçage et oignons ; saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Poulet sauté Madras. — Préparer le poulet comme le poulet sauté « à la Stanley » mais sans truffes.

Préparer aussi 125 grammes de riz à l'Indienne. — Choisir un Cantaloup moyen ; pratiquer autour de la queue une incision circulaire de 10 centimètres de diamètre ; enlever le morceau ainsi détaché ; retirer soigneusement l'eau, les graines et les filaments ; tapisser l'intérieur avec le riz ; dresser le poulet au milieu et au tout dernier moment.

La chair du melon se coupe à la cuiller et se sert avec le poulet et le riz.

Poulet sauté Marengo. — Sauter le poulet à l'huile.

Egoutter l'huile ; déglacer le sautoir avec un décilitre et demi de vin blanc ; réduire de moitié. Ajouter 2 tomates pelées, pressées et concassées, ou une cuillerée et demie de purée de tomate ; une pointe d'ail écrasé ; 10 tout petits champignons cuits et 10 lames de truffes.

Dresser le poulet ; le couvrir avec sauce et garniture ; l'entourer de : 4 croûtons en cœurs frits au beurre ; 4 écrevisses troussées, cuites au court-bouillon ; 4 petits œufs frits ; saupoudrer la surface d'une pincée de persil concassé.

Poulet sauté Marigny. — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter 125 grammes de pois très frais et autant de haricots verts, détaillés en petits losanges. Couvrir ; compléter la cuisson du poulet et assurer celle des légumes par étuvage.

Déglacer au dernier moment avec quelques cuillerées de jus de veau ; dresser le poulet avec sa garniture dessus ; l'entourer d'une bordure de petites pommes de terre fondantes.

Poulet sauté Maryland. — Procéder exactement comme il est indiqué pour le *Suprême de volaille Maryland.*

Poulet sauté à la Marseillaise. — Sauter le poulet à l'huile et, lorsqu'il est à moitié cuit, lui ajouter :

Deux gousses d'ail écrasées; 100 grammes de piments verts ciselés; 3 petites tomates coupées en quartiers : le tout, sauté à l'huile.

Le poulet étant cuit, égoutter l'huile ; déglacer avec un décilitre de vin blanc et un filet de jus de citron ; faire réduire presque entièrement.

Dresser le poulet ; le couvrir avec la garniture et saupoudrer d'une pincée de persil concassé.

Poulet sauté Mathilde. — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter un demi-oignon haché ; 250 grammes de morceaux de concombres parés en forme d'olives longues ; compléter la cuisson par étuvage.

Déglacer avec quelques cuillerées de fine Champagne ; finir avec un décilitre de sauce Suprême.

Dresser le poulet et le couvrir avec la garniture.

Poulet sauté à la Mexicaine. — Sauter le poulet à l'huile.

Aussitôt prêt, égoutter l'huile ; déglacer avec quelques cuillerées de vin blanc ; réduire à fond et ajouter un décilitre de jus de veau tomaté.

Dresser le poulet ; le saucer et l'entourer de : piments grillés ; champignons moyens grillés, renversés, garnis de fondue de tomates.

Poulet sauté aux Morilles. — Sauter le poulet au beurre. Aux deux tiers de sa cuisson, lui ajouter 300 grammes de morilles étuvées au beurre ; finir de le cuire au four, à couvert ; le dresser avec les morilles dessus.

Déglacer avec une cuillerée de cognac ; ajouter le jus des morilles et 2 cuillerées de glace de viande ; faire réduire à un décilitre ; compléter hors du feu avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Normande. — Sauter le poulet au beurre. A moitié de sa cuisson, ranger les morceaux dans une terrine avec 400 grammes de pommes de reinette pelées et émincées.

Ajouter dans la terrine le déglaçage de la casserole, fait avec un petit verre d'eau-de-vie de cidre ; couvrir et mettre au four pour compléter la cuisson du poulet et assurer celle des pommes.

— Servir tel quel.

Poulet sauté à l'Orléanaise. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer avec un décilitre de vin rouge ; ajouter un décilitre de fonds de veau ; réduire de moitié et compléter avec 40 grammes de beurre. Verser sur le poulet ; entourer celui-ci de bouquets d'oignons glacés et de champignons cannelés, en les alternant.

Poulet sauté au Paprika. — Voir *Poulet sauté à la Hongroise.*

Poulet sauté Parmentier. — Colorer le poulet au beurre et lui ajouter 400 grammes de pommes de terre levées à la cuiller ovale moyenne, ou coupées en gros dés et légèrement rissolées au beurre.

Compléter la cuisson au four, dresser le poulet avec les pommes de terre autour, disposées en bouquets.

Déglacer le sautoir au vin blanc ; ajouter une cuillerée de fonds de veau ; verser sur le poulet et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Poulet sauté à la Périgord. — Faire revenir le poulet au beurre ; l'étuver ensuite avec 200 grammes de truffes crues tournées en olives et le dresser avec les truffes dessus.

Déglacer le sautoir au Madère ; réduire ; ajouter 3 ou 4 cuillerées de sauce Demi-glace ; compléter avec 40 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Piémontaise. — Sauter le poulet au beurre avec 100 grammes de truffes blanches en lames ; le dresser dans une bordure de rizotto aux truffes blanches.

Déglacer le sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc ; ajouter une cuillerée de glace de viande blonde ; verser sur le poulet ; arroser finalement celui-ci de 50 grammes de Beurre noisette et le saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Nota. — On peut dresser le poulet directement sur le plat, le finir comme il est dit, et servir le rizotto à part dans une timbale.

Poulet sauté à la Portugaise. — Sauter le poulet avec beurre et huile et le dresser.

Egoutter une partie de la graisse ; ajouter un demi-oignon haché et une pointe d'ail broyé. Lorsque l'oignon est légèrement coloré, compléter avec 2 moyennes tomates pelées et concassées ; 50 grammes de champignons cuits, émincés, un filet de vin blanc et une pincée de persil concassé. Finir de cuire le tout ensemble en réduisant toute humidité.

Verser cette garniture sur le poulet; l'entourer de petites tomates, ou de demi-tomates farcies.

Poulet sauté à la Provençale. — Sauter le poulet à l'huile et le dresser.

Déglacer le sautoir au vin blanc et ajouter : une pointe d'ail écrasé ; 2 moyennes tomates pelées et concassées ; 4 filets d'anchois coupés en petits dés ; 12 olives noires dénoyautées, blanchies, et une pincée de basilic haché.

Laisser mijoter le tout pendant 5 minutes et verser sur le poulet.

Poulet sauté au Samos. — Sauter le poulet à l'huile. — Egoutter celle-ci ; déglacer avec un décilitre de vin de Samos ; ajouter une tomate pelée et hachée ; faire étuver pendant 7 à 8 minutes.

Dresser le poulet ; le couvrir avec le fonds et l'entourer de grains, pelés, de gros raisins blanc, ou de grains de Muscat de préférence.

Poulet sauté Saint-Mandé. — Sauter le poulet au beurre ; lui ajouter, au dernier moment, 125 grammes de petits pois et autant de pointes d'asperges, vivement cuits à l'anglaise, égouttés à fond et non rafraîchis.

Déglacer avec un filet de jus de veau ; dresser le poulet sur un gâteau de pomme de terre Macaire et le couvrir avec sa garniture.

Poulet sauté Saint-Lambert. — Etuver au beurre : carotte, navet, échalote, champignons, lard maigre, queues de persil, céleri, taillés en brunoise et en quantité nécessaire pour obtenir un décilitre de purée.

Compléter la cuisson de cette brunoise avec un peu de Consommé et la passer à l'étamine.

Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc et autant de cuisson de champignons ; réduire de moitié ; ajouter la purée de légumes et laisser bouillir un instant.

Beurrer légèrement ; verser sur le poulet et semer sur celui-ci : 2 petites cuillerées de perles de carottes cuites au Consommé et glacées ; 2 petites cuillerées de petits pois cuits, bien verts ; une pincée de persil concassé.

Poulet sauté Stanley. — Faire raidir le poulet au beurre ; finir de le cuire à l'étuvée avec 250 grammes d'oignons finement

émincés. Aussitôt le poulet cuit, le dresser dans une terrine plate avec un bouquet de champignons cuits, de chaque côté.

Ajouter aux oignons 2 décilitres de crème ; laisser mijoter pendant 10 minutes et passer à l'étamine. Réduire cette Soubise d'un quart ; la mettre au point avec 30 grammes de beurre, une pointe de Cayenne et une pointe de Currie.

Saucer le poulet et disposer sur celui-ci 10 belles lames de truffes.

Poulet sauté aux truffes. — Sauter le poulet au beurre. Lorqu'il est à moitié cuit, lui ajouter 200 grammes de truffes crues coupées en lames; terminer la cuisson à couvert.

Dresser le poulet avec les lames de truffes dessus ; déglacer le sautoir avec un peu de Madère ; ajouter 3 cuillerées de sauce Demi-glace ; mettre au point avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté Van Dyck. — Cuire le poulet au beurre, à blanc. — Déglacer avec un décilitre de crème ; ajouter un décilitre de sauce Suprême et réduire d'un tiers

Joindre à la sauce 250 grammes de jets de houblon blanchis ; laisser mijoter pendant 2 minutes.

Dresser le poulet dans une terrine ; le couvrir avec sauce et garniture.

Poulet sauté à la Vendéenne. — Faire raidir le poulet au beurre ; lui ajouter 20 petits oignons ; couvrir et compléter par étuvage la cuisson des deux éléments.

Dresser le poulet, avec les oignons en bouquets de chaque côté.

Déglacer avec un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter un décilitre de Velouté : 50 grammes de beurre ; une pincée de persil haché et saucer poulet et oignons.

Poulet sauté à la Vichy. — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter 200 grammes de carottes à la Vichy (voir *Légumes*), à moitié cuites ; compléter la cuisson au four, à couvert.

Déglacer avec quelques cuillerées de fonds de veau ; dresser le poulet et le couvrir avec la garniture de carottes.

Poulet sauté Verdi. — Sauter le poulet au beurre ; le dresser au milieu d'une bordure de rizotto à la Piémontaise.

Disposer sur celle-ci une couronne de lames de foie gras sautées au beurre et de truffes, alternées, venant s'appuyer sur le poulet.

Déglacer au vin d'Asti ; réduire ; ajouter 3 cuillerées de fonds de veau ; 50 grammes de beurre et verser cette sauce sur les morceaux de poulet.

Timbale de Poulet à la d'Orsay. — Découper le poulet; l'assaisonner; le sauter au beurre avec champignons et fonds d'artichauts crus, coupés en quartiers, et lames de truffes, crues également.

Dresser poulet et garniture dans une croûte de forme basse, cuite à blanc.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter quelques cuillerées de sauce Allemande, une pointe de Paprika et compléter avec 50 grammes de beurre fin. — Saucer le poulet et dresser la timbale sur serviette.



SÉRIE DES POULETS DE GRAINS

POULETS GRILLÉS
EN COCOTTE — EN CASSEROLE ET POÊLÉS

Les Poulets de grains sont ceux qui conviennent le mieux pour être grillés ou traités en Cocotte et en Casserole, selon les divers modes décrits ci-dessous.

Poulet de grains à la Belle-Meunière. — Farcir le poulet avec 4 foies de volaille escalopés et 100 grammes de champignons crus concassés, légèrement sautés au beurre. Glisser sous la peau de l'estomac 5 ou 6 belles lames de truffe et le brider en Entrée.

Faire colorer au beurre et mettre le poulet en cocotte avec : 150 grammes de beurre; 4 rectangles de lard de poitrine blanchi; 100 grammes de champignons crus, coupés en quartiers, et sautés au beurre à l'avance.

Cuire au four, à couvert ; ajouter 2 cuillerées de jus de veau au dernier moment et servir tel quel.

Poulet de grains à la Bergère. — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi; 250 grammes de mousserons entiers; égoutter lard et mousserons.

Mettre à colorer dans le même beurre, le poulet farci de 100 grammes de mousserons et d'un demi-oignon hachés, passés au beurre, mélangés à 100 grammes de beurre additionné d'une cuillerée à café de persil haché, sel et poivre et bridé en Entrée.

Le poulet étant bien coloré, remettre autour lard et mousserons; déglacer avec un décilitre de vin blanc; réduire des deux tiers; ajouter 4 cuillerées de jus de veau et finir la cuisson au four.

Dresser sur un plat rond; lier le fonds à l'arrow-root, ou avec gros comme une noisette de beurre manié; verser autour du poulet sauce et garniture; l'entourer d'une bordure de pommes pailles sortant de la friture.

Poulet de grains en Cocotte. — Faire colorer le poulet au beurre, dans une cocotte et à couvert.

Lorsqu'il est à moitié cuit l'entourer de : 50 grammes de lardons blanchis et rissolés; 12 petits oignons aux deux tiers cuits au beurre; 20 petites pommes de terre tournées de la forme et de la grosseur d'une olive.

Finir de cuire le tout ensemble et arroser d'un peu de jus de veau en servant.

Poulet de grains en Cocotte à la Bonne-femme. — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en petits rectangles et blanchi.

Retirer le lard; faire colorer le poulet dans le même beurre; le mettre ensuite dans une cocotte ovale, avec : les tranches de lard; 400 grammes de pommes de terre, tournées en bouchons, émincées et sautées avec le beurre du poulet.

Cuire au four, à couvert et arroser le poulet de quelques cuillerées de jus de veau en servant.

Poulet de grains en Casserole. — Poêler le poulet au beurre, dans une casserole en terre, en l'arrosant souvent pendant sa cuisson.

Au moment de servir, dégraisser et ajouter une cuillerée de jus de veau.

Ce poulet se sert tel quel et ne comporte aucune garniture.

Poulet de grains Clamart. — Colorer le poulet au beurre; le cuire à moitié et le mettre dans une cocotte ou une casserole

en terre avec un quart de litre de petits pois à la française cuits à moitié, et dont le liquide de cuisson sera tenu très court.

Finir de cuire ensemble poulet et petits pois ; servir tel quel.

Poulet de grains en Compote. — Faire revenir le poulet au beurre et l'égoutter. Déglacer avec un décilitre de vin blanc et autant de cuisson de champignons ; réduire des deux tiers ; ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace et passer au chinois.

Remettre le poulet dans la casserole avec lardons, champignons, oignons (voir *garniture Compote*) ; ajouter la sauce, compléter la cuisson et glacer le poulet au dernier moment.

Dresser sur plat rond, avec sauce et garniture autour.

Poulet de grains à la Crapaudine. — Couper le poulet horizontalement, depuis la pointe de l'estomac jusqu'à la jointure des ailes, sans détacher les deux parties. L'aplatir légèrement pour briser les articulations et les os ; retirer ceux-ci aussi minutieusement que possible.

Fixer les ailes avec une brochette ; assaisonner de sel et de poivre ; arroser de beurre fondu et cuire le poulet à moitié au four.

Le saupoudrer alors de mie de pain ; arroser encore de beurre fondu ; compléter la cuisson doucement sur le gril.

— Servir à part une sauce relevée (sauce Diable de préférence).

Poulet de grains grillé à l'Anglaise. — Est le « Poulet à la Crapaudine » servi au naturel.

Poulet de grains grillé Diable. — Trousser le poulet en Entrée, le fendre par le dos et l'aplatir légèrement.

Assaisonner, arroser de beurre fondu ; le cuire à moitié au four.

L'enduire ensuite de moutarde additionnée de Cayenne ; saupoudrer copieusement de mie de pain ; arroser de beurre fondu et compléter la cuisson sur le gril.

Dresser sur plat rond, bordé de minces lames de citron et servir à part une sauce Diable.

Poulet de grains à la Fermière. — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte, en procédant comme pour la « Poularde Fermière » et en proportionnant la garniture en conséquence.

Poulet de grains aux Fonds d'artichauts. — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte avec 5 moyens fonds d'artichauts crus, escalopés et sautés au beurre.

Achever doucement la cuisson au four ; compléter, au dernier moment, avec une cuillerée de jus de veau et un filet de jus de citron.

Poulet de grains à la Grand'Mère. — On dénomme ainsi quelquefois le « Poulet en Cocotte », sans que rien légitime ce changement de dénomination pour une même préparation.

Poulet de grains à l'Hôtelière. — Désosser l'estomac du poulet ; le farcir de 250 grammes de chair à saucisses très fine et le brider en Entrée.

Le faire colorer au beurre dans une casserole en terre et le mettre au four. Aux deux tiers de la cuisson, l'entourer de 125 grammes de champignons crus, émincés, sautés au beurre un instant ; compléter au dernier moment avec 3 cuillerées de jus de veau.

Poulet de grains grillé Katoff. — Fendre le poulet par le dos, tout comme le « Poulet Diable » ; l'assaisonner ; arroser de beurre fondu ; cuire à moitié au four et compléter la cuisson sur le gril.

Dresser sur une galette en appareil à pomme Duchesse, moulée sur le plat de service, et colorée au four ; entourer d'un cordon de jus de veau corsé.

Nota. — On peut aussi accompagner ce poulet d'une glace de viande légère montée au beurre.

Poulet de grains à la Limousine. — Farcir le poulet avec 250 grammes de chair à saucisses additionnée de 50 grammes de champignons crus, concassés et sautés au beurre ; le brider en Entrée.

Colorer le poulet au beurre dans une cocotte en terre ; l'entourer de 6 rectangles de lard de poitrine blanchi ; de 15 marrons aux deux tiers cuits au consommé et compléter la cuisson au four.

Ajouter 2 ou 3 cuillerées de jus de veau au dernier moment et servir tel quel.

Poulet de grains Mascotte. — Colorer le poulet au beurre dans une casserole et l'entourer de 100 grammes de pommes de terre, tournées de la forme et de la grosseur d'une olive ; 100 grammes de fonds d'artichauts coupés en gros dés ou en petits quartiers : les unes et les autres sautés au beurre à l'avance.

Lorsque le poulet est presque cuit, le mettre dans une terrine avec sa garniture, 2 cuillerées de jus de veau et 10 lames de truffes disposées dessus.

Couvrir l'ustensile; tenir à l'entrée du four pendant 10 minutes et servir tel quel.

Poulet de grains Mireille. — Dans un plat en terre ayant les dimensions du poulet, faire un fond de pomme Anna, en ajoutant aux pommes de terre un tiers de fonds d'artichauts crus.

Fendre le poulet comme pour le griller; l'aplatir; retirer le plus d'os possible, l'assaisonner, et le cuire à moitié au four.

Lorsque le fond de pommes de terre est aux trois quarts cuit, placer le poulet dessus. Compléter la cuisson des deux éléments, en arrosant fréquemment de beurre fondu, et servir tel quel; c'est-à-dire dans le plat.

Poulet de grains aux Morilles. — Préparer le poulet comme celui « à la Casserole ». A moitié de la cuisson, l'entourer de 250 grammes de morilles sautées au beurre un instant.

Compléter la cuisson à couvert et ajouter une cuillerée de jus de veau en servant.

Poulet de grains Printanière. — Procéder comme il est indiqué pour la « Poularde Printanière » en réduisant de deux tiers les proportions de la garniture.

Poulet de grains à la Russe. — Brider le poulet, puis tremper la poitrine pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante, pour raidir les chairs et la peau.

Le piquer de fins lardons et de filets d'anchois; l'emplir d'une fine farce à saucisses, truffée, et le rôtir à la broche.

La cuisson étant complète, l'arroser, au dernier moment, à l'aide d'un cornet spécial contenant du lard fondu brûlant qu'on laisse tomber sur le poulet dont il rissole la peau.

Servir à part une sauce Rémoulade.

Poulet de grains Souwaroff. — Procéder comme il est indiqué pour la « Poularde à la Souwaroff », en proportionnant les éléments de la garniture à la grosseur de la pièce.

Poulet de grains à la Tartare. — Préparer le poulet comme il est indiqué pour le « Poulet diable ».

Le dresser sur un plat bordé de cornichons et servir à part une sauce Tartare.



SÉRIE DES POUSSINS

Le type parfait de ce genre serait le poussin de Hambourg, s'il n'était trop souvent enfermé et nourri de poisson, ce qui lui communique un goût désagréable.

Mais lorsqu'il a été élevé rationnellement, ce Poussin est extrêmement fin.

Poussins Cendrillon. — Les fendre par le dos; les aplatir légèrement; les parer et les raidir au beurre. Assaisonner de sel et de Cayenne; les placer entre deux couches de fin hachis truffé. Envelopper de crépine; les paner au beurre et les griller très doucement pendant 20 à 25 minutes.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Poussins à la Piémontaise. — Farcir chaque poussin de 40 grammes de truffes du Piémont pilées avec un poids égal de panne de porc bien fraîche. Les trousser en entrée et les faire revenir au beurre, à feu vif.

Au bout de 10 minutes de cuisson, les ranger dans une cocotte; puis les entourer et les couvrir en partie de rizotto à la Piémontaise, cuit à moitié seulement; compléter la cuisson au four, à découvert.

Quelques minutes avant de servir, saupoudrer le rizotto de Parmesan râpé; glacer et arroser de Beurre noisette au dernier moment.

Poussins à la Polonaise. — Farcir chaque poussin de 50 grammes de farce gratin; 20 grammes de mie de pain trempée et pressée; 10 grammes de beurre et une pincée de persil haché.

Trousser; faire rissoler vivement les poussins au beurre, à four bien chaud; puis, les mettre en terrine et finir de les cuire au four.

Dresser; exprimer quelques gouttes de jus de citron sur chaque poussin et les arroser de Beurre noisette, additionné de 30 grammes de mie de pain fine par 150 grammes de beurre.

Poussins à la Tartare. — Les fendre par le dos; les assaisonner; arroser de beurre fondu, saupoudrer de chapelure et les griller très doucement.

— Servir à part une sauce Tartare.

Tourte de poussins à la Paysanne. — Préparer : 10 demi-poussins raidis au beurre; 50 grammes de chair à saucisses fine additionnée de 250 grammes de Duxelles sèche ; 300 grammes de champignons émincés et sautés au beurre; une abaisse en pâte à foncer, ayant 25 centimètres de diamètre.

Etaler la moitié de la farce sur l'abaisse, en laissant un bord pour la soudure ; ranger les demi-poussins sur cette farce; semer les champignons sautés sur ceux-ci; étaler sur le tout une seconde couche de farce; couvrir d'une barde de lard très mince et rapporter une seconde abaisse un peu plus grande que la précédente, dont les bords seront légèrement mouillés. Souder les deux abaisses; plier les bords en bourrelet; dorer, rayer, ménager une ouverture sur le dessus pour l'échappement de la vapeur et cuire au four de chaleur moyenne pendant 40 minutes environ.

En sortant la tourte du four, verser dedans, par l'ouverture ménagée, quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

Poussins à la Viennoise. — Partager les poussins chacun en quatre parties. Les assaisonner; passer les morceaux dans la farine; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié ou au saindoux. On peut aussi les traiter à grande friture chaude quelques minutes avant de servir.

Dresser sur serviette; entourer de persil frit et de quartiers de citron.



PRÉPARATIONS DIVERSES DE LA VOLAILLE

ABATIS

Les mêmes formules sont applicables à tous les abatis de volaille : seulement, les gros abatis, comme ceux de dinde, doivent naturellement être détaillés en plus de morceaux que ceux de poulet ou de canard.

Abatis à la Bourguignonne. — Passer au beurre 250 grammes de lard de poitrine, coupé en dés, blanchi Egoutter ; faire revenir à la place un kilo 500 d'abatis, (sauf les foies qui ne sont ajoutés dans l'abatis que 10 à 15 minutes à l'avance, simplement pour les pocher), avec un oignon et demi coupé en gros dés.

Saupoudrer de 3 cuillerées de farine ; cuire celle-ci au four ; mouiller d'un demi-litre de vin rouge et d'un litre de fonds blanc ou d'eau. Assaisonner ; ajouter une gousse d'ail écrasée, un bouquet garni, et laisser cuire doucement.

Environ un quart d'heure avant de servir, égoutter les morceaux sur un tamis ; les changer de casserole et leur ajouter : les lardons ; 20 petits oignons cuits au beurre et les foies escalopés. Réduire la sauce au point voulu ; la passer sur les morceaux et la garniture ; finir de cuire doucement.

Dresser en timbale.

Abatis Chipolata. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant le vin rouge par du vin blanc.

Lorsque les morceaux d'abatis sont changés d'ustensile, leur ajouter une garniture à la Chipolata (Voir *Garnitures*) ; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement pendant 15 à 20 minutes.

Abatis aux Navets. — Préparer l'abatis comme celui « à la Bourguignonne », en faisant entièrement le mouillement au fonds blanc.

A moitié de la cuisson, changer de casserole les morceaux d'abatis ; leur ajouter : les lardons ; 24 petits oignons sautés au beurre ; 500 grammes de navets tournés en forme d'olives allongées, sautés et glacés ; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement.

Pâté d'Abatis (*Giblets-pie*). — Faire revenir au beurre les abatis détaillés comme de coutume ; les saupoudrer légèrement de farine, cuire celle-ci ; mouiller avec du consommé, en juste quantité pour que la sauce soit claire et couvre simplement les morceaux. — Cuire aux trois quarts et laisser refroidir.

Verser ensuite dans un plat à pâté à l'anglaise ; couvrir avec une abaisse de feuilletage, laquelle est soudée sur une bande de pâte collée autour des bords du plat ; dorer, rayer et cuire pendant 25 à 30 minutes au four de bonne chaleur moyenne.

Abatis Printanier. — Mettre l'abatis en marche comme à l'ordinaire.

A moitié de la cuisson, changer de casserole les morceaux d'abatis ; leur ajouter une garniture Printanière ; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson doucement.

AILERONS

Les Ailerons se préparent comme les abatis et constituent principalement un plat de déjeuner ; mais, le plus souvent, on les farcit, notamment ceux de dinde, avec de la chair à saucisses fine et un peu grasse.

Ailerons dorés à la purée de marrons. — Les ailerons qui conviennent pour cette préparation sont ceux de Poularde, ou ceux de Dindonneau.

Les colorer au beurre dans un sautoir qui puisse les contenir juste et les retirer. Dans le même beurre, faire colorer doucement une carotte et un oignon par 10 ailerons ; ajouter queues de persil, thym et laurier ; ranger les ailerons sur ces aromates ; assaisonner de sel et de poivre ; cuire lentement, à four très doux et en arrosant souvent.

On ne mouille pas, ou seulement de quelques gouttes d'eau pour empêcher le beurre de cuisson de se clarifier, si le four était trop chaud : c'est en un mot une cuisson à sec.

Les ailerons étant cuits, les dresser en rayons sur le plat de

service; couvrir et tenir au chaud. Ajouter dans le sautoir quelques cuillerées de fonds clair, ou simplement de l'eau et laisser bouillir doucement pendant 10 minutes.

Lorsque ce fonds est réduit à la quantité suffisante pour baigner les ailerons à moitié, le passer au chinois, dégraisser légèrement s'il y a lieu et le verser sur ceux-ci.

— Servir en même temps une timbale de fine purée de marrons.

Ailerons farcis à la Boulangère (*Terrine d'*). — Après avoir supprimé le petit bout à 12 ailerons de dinde, les désosser, les farcir de chair à saucisses fine, et les colorer au beurre.

Les mettre ensuite dans une terrine chaude avec : 2 gros oignons émincés; 600 grammes de pommes de terre crues, tournées en bouchons et émincées ; sautés au beurre séparément.

Arroser de beurre fondu ; fermer la terrine ; souder le couvercle avec un cordon de repère ; cuire pendant trois quarts d'heure au four de chaleur moyenne. — Servir tel quel.

Ailerons farcis Chipolata. — Désosser les ailerons comme ci-dessus; les farcir de même et les braiser.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, leur ajouter une garniture à la Chipolata; compléter la cuisson doucement.

Dresser les ailerons en couronne et disposer la garniture au milieu.

Ailerons farcis Grillés. — Dresser les ailerons, les farcir et les braiser.

Entourer ensuite chaque aileron de 60 à 80 grammes de chair à saucisses fine, truffée ; envelopper le tout de crépine, paner au beurre fondu et griller doucement. Dresser en couronne ; verser une sauce Périgueux au milieu ; ou servir à part une purée quelconque.

Rizotto d'Ailerons. — Désosser et farcir les ailerons avec de la chair à saucisses fine, additionnée de 80 grammes de truffes blanches, hachées, par livre de farce ; les braiser au vin blanc.

Au moment de servir, les escaloper ; les rouler dans le fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit ; les dresser au milieu d'une bordure de rizotto, moulée sur le plat de service.

BALLOTINES ET JAMBONNEAUX

On a recours à ces genres de préparations pour utiliser les cuisses de volailles dont on a employé les Suprêmes d'une façon quelconque.

Les cuisses sont désossées, farcies d'une façon ou de l'autre ; et la peau qui, en prévision de cet emploi, doit être laissée très longue est recousue, en donnant aux cuisses l'une ou l'autre forme ; c'est-à-dire la forme d'une ballotine ou celle d'un jambonneau.

Ballotines ou Jambonneaux sont alors braisés, et on peut les accompagner de toute garniture qui convient à la volaille.

NOTA. — S'ils sont préparés pour froid, on les nappe de gelée, ou on les enrobe de sauce Chaud-froid, blanche ou brune, et on les garnit à volonté.

BOUDINS ET QUENELLES DE VOLAILLE

Les Boudins de volaille se moulent en forme de petits cylindres de la grosseur d'un boudin noir ordinaire, ou ils se font dans de petites caisses en fer blanc de forme rectangulaire. On peut même se servir au besoin de moules ovales à quenelles ; ce procédé est recommandable parce qu'il est expéditif.

Dans le premier cas, la farce employée est divisée en parties du poids de 80 grammes, qui sont roulées en forme de boudin ; ouvertes, pour fourrer l'intérieur du salpicon qui caractérise la préparation, et bien refermées pour contenir celui-ci dans l'intérieur.

Dans le second cas : les moules adoptés sont bien beurrés et foncés d'une couche de farce de 7 à 8 millimètres d'épaisseur ; on garnit l'intérieur de salpicon et celui-ci est recouvert d'une couche de farce qui est lissée en dôme.

Dans un cas comme dans l'autre, les boudins sont pochés, panés à l'anglaise ensuite et colorés au beurre clarifié.

Les Quenelles se différencient des boudins, en ce qu'elles ne comportent pas de garniture intérieure. Généralement, elles sont simplement pochées ; cependant, dans certains cas, elles sont panées, ou roulées dans de la truffe hachée. Elles constituent alors un genre intermédiaire entre les Boudins et les Quenelles proprement dits, mais elles conservent l'appellation de « Quenelles ».

Boudins de volaille à la Carignan. — Foncer de petites caisses rectangulaires en fer blanc, bien beurrées, avec de la farce de volaille fine.

Garnir l'intérieur de salpicon de champignons lié à la sauce Allemande réduite ; recouvrir de farce ; lisser celle-ci et pocher.

Bien éponger les boudins ensuite ; les paner à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban serré ; disposer au milieu un buisson de crêtes, trempées dans la pâte à frire et frites au moment.

— Servir à part une sauce Tomate.

Boudins de volaille à l'Écossaise. — Farce de volaille à la panade et au beurre. — Mouler les boudins en forme d'ovales pointus ; les fourrer d'un salpicon de langue écarlate, lié à la sauce Demi-glace réduite.

Pocher ; éponger ; paner à l'anglaise ; colorer les boudins au beurre clarifié et les dresser en turban, en les alternant de tranches de langue de mêmes forme et dimensions.

— Servir à part une sauce Écossaise additionnée de Mirepoix.

Boudins de volaille Richelieu. — Farce de volaille à la panade et à la crème. — Mouler les boudins en caisses ; les fourrer d'un salpicon de blanc de volaille, truffes et champignons, lié à la sauce Allemande serrée.

Pocher ; éponger ; paner à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban, sur serviette, avec bouquet de persil frit au milieu.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Boudins de volaille Soubise. — Farce de volaille à la panade et à la crème. — Mouler les boudins en les fourrant de purée Soubise serrée, additionnée de truffe hachée.

Les traiter, et les dresser ensuite comme les « Boudins à la Richelieu ».

— Servir à part une Soubise claire légèrement beurrée.

Quenelles de volaille à l'Écarlate. — Farce mousseline de volaille additionnée de : 100 grammes de truffes hachées ; 100 grammes de champignons crus, hachés et pressés, par kilo de farce.

Mouler les quenelles en forme de palets, ayant 5 centimètres de diamètre et un centimètre d'épaisseur. Pocher ; égoutter et éponger les quenelles ; laisser refroidir à moitié, puis masquer les deux faces de Velouté réduit, et coller sur chacune, une mince rondelle de langue écarlate de mêmes dimensions que les quenelles.

Paner à l'anglaise ; frire au beurre clarifié et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une saucière de Velouté additionné d'une julienne de langue écarlate bien rouge.

Quenelles de volaille à l'Estragon. — Farce de volaille à la panade et à la crème, additionnée de 50 grammes d'estragon haché par kilo de farce. Décorer le fond des moules, forme bateaux cannelés, bien beurrés, d'une rosace de feuilles d'estragon blanchies et mouler les quenelles. Pocher; égoutter; dresser en turban; saucer le fond du plat avec un peu de Velouté clair à l'estragon. — Envoyer à part le reste de la sauce.

Quenelles de volaille à la Morland. — Farce de volaille à la panade et à la crème, tenue un peu ferme.

Diviser la farce en parties du poids de 90 grammes; mouler les quenelles en forme d'ovales.

Les rouler dans de la truffe hachée finement; appuyer celle-ci et cuire doucement les quenelles au beurre clarifié. Dresser en turban et garnir le milieu d'une purée de champignons.

Quenelles de volaille à la Périgueux. — Farce de volaille à la panade et au beurre, légèrement truffée.

Décorer d'une étoile, ou d'une lame de truffe cannelée, le fond de grands moules ovales à tartelettes, grassement beurrés; les garnir de farce. Pocher les quenelles; égoutter; dresser en turban; napper le fond du plat de sauce Périgueux et servir à part une saucière de même sauce.

Quenelles de volaille d'Uzès. — Farce de volaille à la panade et à la crème, additionnée d'un fin hachis de blanc de volaille.

Mouler les quenelles de forme ovale et les pocher.

Égoutter; dresser en turban; saucer le fond du plat avec un peu de sauce Aurore additionnée d'une fine julienne de truffes et envoyer le reste en saucière.

BLANQUETTE DE VOLAILLE

La Blanquette de volaille se traite comme celle de Veau, en tenant compte de la différence qui existe entre les deux éléments, pour régler le temps de cuisson.

CAPILOTADE DE VOLAILLE

La Capilotade se fait indifféremment avec de la volaille rôtie, bouillie ou braisée, désossée.

Détailler la chair de la volaille en fines escalopes ; ajouter celles-ci à une sauce Italienne additionnée de champignons cuits émincés et chauffer sans laisser bouillir. — Dresser en timbale et saupoudrer légèrement de persil haché.

COQUILLES DE VOLAILLE

Nous rappelons qu'il est, sinon indispensable, du moins très utile, de border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse, couché à la poche munie d'une douille cannelée. Cette bordure est dorée et colorée au four à l'avance, si les coquilles doivent être simplement garnies et saucées, ou si on ne doit les soumettre qu'à un glaçage rapide.

Coquilles de volaille à l'Écarlate. — Masquer le fond des coquilles avec une sauce Allemande ; les garnir d'escalopes de blanc de volaille, alternées avec des escalopes de langue bien chauffées à l'avance. Couvrir de même sauce et saupoudrer la surface de langue hachée, prise sur le bout, c'est-à-dire sur la partie la plus rouge.

Coquilles de volaille au Gratin. — Masquer le fond des coquilles de sauce Duxelles ; les garnir d'escalopes de volaille alternées de lames de champignons cuits. Placer un petit champignon cuit sur chacune ; couvrir de sauce Duxelles un peu serrée ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Coquilles de volaille Lison. — Garnir le fond des coquilles avec des pointes d'asperges liées au beurre ; disposer dessus des escalopes de blanc de volaille ; couvrir de sauce Allemande à l'essence de champignons et décorer chaque coquille d'une couronne de lames de truffes.

Coquilles de volaille Mornay. — Masquer le fond des coquilles de sauce Mornay ; les garnir d'escalopes de volaille chauffées à l'avance ; napper de sauce Mornay ; saupoudrer de Parmesan râpé et glacer vivement.

Coquilles de volaille Parisienne. — Masquer le fond des coquilles de sauce Allemande beurrée ; les garnir d'escalopes de volaille chauffées à l'avance ; de lames de truffes et de champignons ; couvrir de même sauce et glacer vivement.

COTELETTES DE VOLAILLE

Sous le nom de « Côtelettes », on désigne deux préparations bien distinctes :

L'une est constituée par des filets de volaille auxquels on laisse adhérer le moignon ; ces côtelettes ont été décrites à l'article « Suprême », les deux termes étant identiques.

L'autre est une simple variante des « Croquettes de volaille », dont la recette a été indiquée à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

CRÉPINETTES DE VOLAILLE

Proportions du Hachis : 500 grammes de chair de volaille ; 100 grammes de chair maigre de porc ; 400 grammes de lard gras frais ; 150 grammes de parures de foie gras passées au tamis ; 100 grammes de truffes hachées ; 12 grammes de sel, une pincée de poivre, un peu de muscade ; un petit verre de fine Champagne.

Hacher très finement ; diviser en parties du poids de 80 à 90 grammes ; façonner en ovales ; placer une belle lame de truffe sur le milieu de chacune et les envelopper de crépine mince et bien souple.

Passer les crépinettes au beurre et les griller doucement, ou les cuire au four.

Dresser en couronne, avec une sauce claire, brune ou blanche, au milieu ; servir à part une purée de légumes quelconque.

CRÊTES ET ROGNONS DE COQ

Comme il a été dit dans la « Théorie des Blanchissages », les Crêtes de coq doivent être débarrassées de l'épiderme qui les couvre et bien dégorgées avant d'être mises en cuisson dans un Blanc très léger. Le point essentiel de leur préparation est de les obtenir très blanches.

Les Rognons de coq sont simplement dégorgés et mis dans le Blanc seulement quelques minutes avant que les crêtes soient complètement cuites.

L'usage principal des crêtes et rognons est en garniture.

Cependant, ils deviennent un élément principal dans certains mets spéciaux dont les formules suivent.

Crêtes de coq Demidoff. — Pour cette formule, voir à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Crêtes de coq Gentilhomme. — Les choisir très grosses et les traiter comme il est expliqué pour les « Escalopes de ris de veau Gentilhomme ».

Crêtes de coq Villeroy. — Procéder selon le mode ordinaire des articles traités à la Villeroy. — Frire au moment ; dresser sur serviette et servir à part une sauce Périgueux.

Crêtes et Rognons de coq à la Grecque. — Préparer 250 grammes de riz Pilaw, additionné d'un demi-piment doux coupé en dés et d'une pointe de safran.

Mélanger à ce riz 24 rognons de coq bien frais, rissolés au beurre, et 12 belles crêtes blanchies et poêlées comme des ris d'agneau. — Dresser dans une casserole en argent ; disposer sur le riz une couronne de rondelles d'aubergines assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile juste au moment.

Brochettes de rognons de coq Béarnaise. — Choisir de beaux rognons, pochés ; les assaisonner et les embrocher par 7 ou 8 sur de petits hatelets en argent ; arroser de beurre fondu ; saupoudrer de chapelure blanche très fine et griller doucement. — Servir à part une sauce Béarnaise.

Désirs de Mascotte. — Mettre 24 rognons de coq très frais dans 100 grammes de Beurre à la noisette ; les assaisonner de sel, poivre, pointe de Cayenne et les cuire pendant 5 à 6 minutes.

Préparer 12 croûtons ronds, taillés avec un emporte-pièce de 2 centimètres de diamètre et en leur donnant 8 millimètres d'épaisseur ; les frire au beurre à la dernière minute.

Ajouter 4 belles truffes fraîches, bien noires, coupées en lames un peu épaisses, dans la quantité voulue de sauce Demi-glace réduite ; y joindre les rognons, ainsi que les croûtons frits, 50 grammes de beurre très fin, quelques gouttes de jus de citron et rouler la casserole pour assurer le mélange du tout.

Dresser dans une timbale en argent, bien chaude, et servir de suite.

Rognons de coq farcis pour Entrée froide, Garnitures, etc. — Choisir de beaux rognons pochés ; les fendre en deux sur la longueur et les parer légèrement dessous pour les faire tenir d'aplomb.

Les farcir au cornet avec une purée de : foie gras, jambon, blanc de volaille, truffe ; additionnée de beurre frais à poids égal et bien relevée.

Chaudfroiter ces rognons à blanc, ou avec une sauce rose, selon les circonstances ; puis, les ranger dans une petite timbale basse et les recouvrir de gelée fondante.

Ces rognons peuvent être mis dans de petits moules à petits-fours, entourés de gelée, et utilisés pour une bordure autour d'une volaille froide.

CROQUETTES ET CROMESQUIS DE VOLAILLE

Voir ces articles à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

ÉMINCÉS DE VOLAILLE

Émincé de volaille Bonne-femme. — Disposer sur un plat beurré un turban de rondelles de pommes de terre cuites à l'eau et légèrement rissolées au beurre. Masquer le fond du plat d'un peu de sauce et de champignons émincés fraîchement cuits ; ranger dessus la volaille détaillée en fines escalopes chauffées à l'avance ; masquer de Velouté beurré et glacer vivement.

Émincé de volaille Maintenon. — Disposer sur le plat une bordure de toutes petites croquettes de volaille, moulées en palets ou en rectangles.

Au milieu de cette bordure, dresser l'émincé qui ne doit comporter que des escalopes de blanc de volaille, champignons très blancs coupés en minces rondelles et lames de truffes : le tout lié à la sauce Allemande légèrement soubisée.

Émincé de volaille Valentino. — Dresser, sur plat beurré, une petite bordure de salpicon à croquettes de volaille lié avec de l'appareil à pomme Duchesse ; dorer le tour et faire bien colorer au four.

Garnir le milieu d'escalopes de volaille, tranches de langue taillée en petits ovales, champignons et truffes en lames : le tout lié au Velouté.

FOIES DE VOLAILLE

L'apprêt des foies de volaille pouvant être assimilé à celui des rognons de mouton, nous indiquerons simplement les formules suivantes, qui leur sont applicables, en renvoyant à l'article « Rognons ».

En Brochettes — Sautés Chasseur — Sautés aux Fines Herbes — Au Gratin — En Coquilles — En Pilaw, etc.

Foies de volaille et Rognons sautés au vin rouge. — Suivre la formule indiquée pour les « Rognons sautés au Madère » en mettant moitié foies de volaille et moitié rognons, et en remplaçant le Madère par d'excellent vin rouge.

FRICASSÉE DE POULET

Le traitement de la Fricassée de poulet est exactement le même que celui de la Fricassée de veau, en tenant compte de la nature de l'élément pour le temps de cuisson. Comme il est dit, ce qui différencie nettement la Fricassée de la Blanquette, c'est que l'élément en traitement est cuit directement dans la sauce.

Pour cet apprêt, les cuisses de poulet sont *toujours* partagées en deux morceaux.

Fricassée de Poulet à l'Ancienne. — Préparer la fricassée comme à l'ordinaire. Environ 10 minutes avant de servir, la garnir de : 15 petits oignons cuits au Consommé blanc ; 15 petits champignons cannelés, cuits, bien blancs.

Lier la sauce au dernier moment avec 2 jaunes d'œufs, 4 cuillerées de crème et 30 grammes de beurre ; compléter avec une pincée de persil et de ciboulettes hachés.

Dresser en timbale et entourer de petits fleurons en feuilletage, cuits à blanc.

Fricassée de Poulet aux Ecrevisses. — Dix minutes avant de servir, ajouter à la fricassée : 15 petits champignons ; 12 queues d'écrevisses cuites comme pour bisque et décortiquées.

Mettre la fricassée au point, au moment, avec : 50 grammes de Beurre d'écrevisse tiré des carcasses ; la cuisson des écrevisses passée à la mousseline.

Fricassée de Poulet Demidoff. — Traiter la fricassée comme de coutume. A mi-cuisson, lui ajouter la garniture de

légumes indiquée pour le « Poulet à la Demidoff », étuvée au beurre.

Lorsque la fricassée est dressée en timbale, semer dessus les truffes, taillées en croissants.

Fricassée de Poulet Printanière. — Lorsque la fricassée est à moitié cuite, lui ajouter : 20 carottes levées à la cuiller ovale ou tournées en forme de toutes petites olives et autant de navets préparés de même, les unes ou les autres cuits au Consommé blanc; 12 petits oignons nouveaux aux deux tiers cuits au Consommé blanc.

Au dernier moment, compléter la garniture avec 2 cuillerées de petits pois, et autant de haricots verts coupés en losanges, et cuits à l'anglaise.

FRITOT OU MARINADE DE VOLAILLE

Mariner de fines escalopes de volaille avec : filet d'huile, jus de citron, fines herbes hachées.

Au moment de servir, tremper les escalopes dans une pâte à frire légère ; les traiter à friture bien chaude et les dresser sur serviette avec une bordure de persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Observations.

1° La chair de volaille bouillie convient mieux, pour cet apprêt, que celle de la volaille rôtie, parce que cette chair, étant plus poreuse, prend mieux la marinade.

2° Les deux apprêts, Fritot et Marinade, que l'on confond aujourd'hui, se différenciaient autrefois en ce sens, que le Fritot avait pour élément de la volaille cuite, tandis que la Marinade se faisait avec de la volaille crue.

MAZAGRAN DE VOLAILLE

L'apprêt du Mazagran est invariable; il n'y a que l'élément principal de la garniture qui change. (Voir *Mazagran de cervelles*, Série *Bœuf*.)

MOUSSE ET MOUSSELINES DE VOLAILLE

Ces deux genres de préparations ont pour base la farce Mousseline; ce qui les différencie, c'est que la *Mousse* se fait généralement

pour un service, tandis que les *Mousselines* se font en forme de grosses quenelles et à raison de une ou deux par personne.

Les explications données à ce sujet à différents endroits de cet ouvrage, peuvent nous dispenser de nous y étendre plus longuement ici.

Mousselines de volaille Alexandra. — Mouler et pocher les Mousselines — Les égoutter; les dresser en couronne sur un plat rond; placer sur chacune une fine escalope de blanc de volaille et une lame de truffe sur l'escalope; les napper de sauce Mornay et glacer vivement. — En sortant le plat du four, disposer au milieu des Mousselines un bouquet de pointes d'asperges, ou de petits pois fins liés au beurre.

Mousselines de volaille à la Florentine. — Procéder comme il est indiqué pour les « Sylphides » dont la formule est ci-dessous, en observant simplement que le fond des barquettes doit être garni d'épinards en feuilles étuvés au beurre, au lieu d'être masqué de sauce Mornay.

Mousselines de volaille à l'Indienne. — Mouler ; pocher; égoutter et dresser les Mousselines en couronne sur un plat rond. Les napper de sauce Indienne et servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

Mousselines de volaille au Paprika. — Les Mousselines étant dressées, placer sur chacune une fine escalope de blanc de volaille ; les napper de sauce Suprême au Paprika et les entourer de toutes petites timbales de riz Pilaw, fourrées de fondue de tomates.

Mousselines de volaille Patti. — Pocher et dresser les Mousselines; les napper de sauce Suprême finie au Beurre d'écrevisse; dresser au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre et disposer sur celui-ci quelques belles lames de truffes glacées.

Mousselines de volaille à la Sicilienne. — Pocher et égoutter les Mousselines. Les dresser chacune sur une croûte de tartelette ovale garnie de macaroni à la Napolitaine. Les napper de sauce Suprême ; saupoudrer de Parmesan râpé et les glacer vivement.

Sylphides de volaille. — Mouler et pocher les Mousselines comme de coutume. Masquer de sauce Mornay le fond de croûtes

de barquettes ; mettre une mousseline sur chaque barquette et une escalope de blanc de volaille sur chaque mousseline. — Les recouvrir d'une composition de Soufflé au Parmesan un peu ferme, appliqué en décor, avec la poche munie d'une douille unie. Passer les sylphides au four pour cuire le Soufflé et servir aussitôt.

Ursulines de Nancy. — Mouler des Mousselines de volaille, en forme de grosses quenelles rondes ; les pocher au Consommé blanc, en temps voulu pour qu'elles soient prêtes juste au moment du dressage.

Quelques minutes avant de servir, garnir des croûtes de barquettes de purée de foie gras, détendue avec de la sauce Demi-glace au Porto ou au Xérès. Juste sur le milieu de chaque barquette, placer une Mousseline bien égouttée ; la décorer d'une large et mince lame de truffe. Disposer un petit bouquet de pointes d'asperges, liées au beurre, de chaque côté des Mousselines ; napper légèrement celles-ci de glace de volaille montée au beurre.

Servir à part une saucière de même glace de volaille, beurrée.

PATÉS CHAUDS

Pâté de poulet à l'Anglaise (*Chicken-Pie*). — Découper un poulet comme pour fricassée ; assaisonner les morceaux ; les saupoudrer de : 3 échalotes et un oignon moyen hachés finement ; 50 grammes de champignons crus hachés et passés au beurre, et d'une pincée de persil haché.

Garnir le fond et les parois d'un pie-dish (plat à pâté anglais) de minces escalopes de veau ; ranger dedans les morceaux de poulet, en mettant ceux de cuisses au fond ; ajouter 150 grammes de Bacon coupé en tranches minces, 4 jaunes d'œufs durs coupés en deux et mouiller aux trois quarts de la hauteur avec du Consommé de volaille. Couvrir avec une abaisse de feuilletage ; la souder sur une bande de pâte collée sur les bords du plat ; dorer ; rayer ; pratiquer une entaille sur l'abaisse et cuire pendant une heure et demie, au four de chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, introduire dedans quelques cuillerées de jus corsé.

Pâté chaud de Poulet à la Châlonnaise. — Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré; tapisser le fond et les parois d'une épaisse couche de farce de volaille, additionnée de champignons crus, hachés.

Garnir l'intérieur avec un poulet découpé, préparé en fricassée, avec addition de 100 grammes de crêtes, 100 grammes de rognons de coq et complètement refroidie.

Recouvrir la fricassée d'une mince couche de farce; fermer le moule avec une abaisse de pâte, bien soudée; cuire pendant une heure au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler le pâté en le sortant du four; servir à part un Velouté à l'essence de champignons.

Pâté chaud à la Financière. — Foncer en pâte fine un moule à pâté rond cannelé. Garnir le fond et les parois d'une couche de godiveau truffé, épaisse de 2 centimètres; ajouter une garniture à la Financière, froide, un peu forcée en crêtes et rognons, liée à la sauce Madère serrée.

Recouvrir la garniture d'une couche de godiveau; fermer le pâté avec une abaisse de pâte et cuire pendant 50 minutes environ, au four un peu chaud.

TIMBALES

Timbale à l'Ambassadrice. — Foncer un moule à charlotte beurré avec des anneaux de langue garnis d'un rond de truffe au milieu, et des anneaux de truffe garnis d'un rond de langue, en les alternant par détails ou par rangées.

Tapisser l'intérieur d'une couche de farce de volaille; remplir la timbale aux trois quarts avec la garniture suivante, en alternant les nouilles et les autres éléments de la garniture : 200 grammes de nouilles au jus; 200 grammes de foies de volaille escalopés; 150 grammes de champignons crus émincés; 100 grammes de ris d'agneau; 100 grammes de truffes fraîches en lames. Les foies de volaille, champignons et ris d'agneau doivent être sautés au beurre, et réunis avec les truffes dans une sauce Madère tomatée, additionnée du déglaçage de la casserole.

Compléter la timbale par une couche de farce et la pocher au bain-marie.

La laisser reposer pendant quelques minutes quand elle est sortie du bain; la démouler au moment et l'entourer d'un cordon de sauce Madère. — Servir à part une saucière de même sauce.

Timbale Bontoux. — Préparer une croûte de timbale, décorée à la pâte à nouille et cuite à blanc.

La garniture comporte : 1° Macaroni poché, lié au beurre et au Parmesan, additionné assez fortement de purée de tomate ; 2° garniture de boudin de volaille truffé détaillé en rondelles épaisses ; crêtes, rognons, lames de truffes ; liée à la sauce Demi-glace tomatée.

Garnir la timbale en alternant le macaroni avec la garniture.

Timbale Milanaise. — Préparer une croûte de timbale comme ci-dessus.

Garnir le fond et les parois de macaroni fin, poché, lié au Parmesan et Gruyère, beurré, et fini à la purée de tomate. Verser au milieu une garniture à la Financière, fortement tomatée et corsée à la glace de viande. Recouvrir la garniture de macaroni, disposer sur celle-ci une couronne de belles lames de truffes ; rapporter le couvercle et dresser la timbale sur serviette.

Timbale Milanaise à l'Ancienne. — Décorer en pâte à nouille un moule à charlotte, beurré, et le foncer en pâte fine.

Tapisser le fond et les parois de la timbale avec le macaroni ; fermer la timbale avec une abaisse de pâte bien soudée et la cuire à four chaud pendant 45 à 50 minutes.

Au moment de servir, la renverser sur un plat ; détacher le fond ; le diviser en petits triangles, et les ranger sur le plat autour de la timbale. Couvrir la garniture mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Tomate ; disposer sur celle-ci un décor combiné avec champignons, crêtes et lames de truffes.

VOL-AU-VENT

Vol-au-vent à la Financière. — Préparer la garniture à la Financière, comme il est indiqué ; la verser dans une croûte de vol-au-vent ; entourer d'écrevisses troussées et dresser sur serviette.

Vol-au-vent Frascati. — Ajouter à une garniture de pointes d'asperges, liées au beurre, de minces escalopes de blanc de volaille, champignons émincés et lames de truffes.

Verser dans une croûte de vol-au-vent ; compléter par un bottillon de pointes d'asperges placé debout au milieu de la garniture et l'entourer d'une couronne de lames de truffes.

Vol-au-vent à la Toulousaine. — La garniture de ce vol-au-vent est constituée : moitié par un élément principal qui est,

ou peut être : escalopes de blanc de volaille, cervelle, ris de veau ou d'agneau pochés ; moitié par une garniture ordinaire à la Toulousaine.

Dresser dans la croûte et entourer d'écrevisses troussées.

PILAW DE VOLAILLE

Le *Pilaw*, qui est le plat national des pays Orientaux, comporte une infinité de formules.

Les différents *Curries* de veau, d'agneau, de volaille, sont des Pilaws et, tous, excepté celui « à la Parisienne » qui est indiqué ci-dessous, relèvent du même mode d'apprêt que le Currie ; sauf la différence des condiments et le traitement du riz, qui n'est pas le même que celui du « Riz à l'Indienne ».

Pilaw de volaille à la Grecque. — Découper le poulet en petits morceaux ; le faire revenir à la graisse de mouton avec un gros oignon haché.

Saupoudrer de 30 grammes de farine ; mouiller d'un demi-litre de Consommé blanc ; ajouter un petit piment coupé en dés, 50 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne ; cuire doucement.

Dresser en timbale et servir à part du riz Pilaw.

Pilaw de volaille à l'Orientale. — Préparer le poulet comme ci-dessus dans la première partie de l'opération. Le condimenter d'une pointe de gingembre en poudre ; ajouter à la sauce 3 piments verts braisés et émincés.

Dresser en timbale et accompagner de riz Pilaw.

Pilaw de volaille Parisienne. — Découper le poulet comme pour fricassée ; l'assaisonner ; faire revenir au beurre et lui ajouter : 100 grammes de riz passé au beurre avec un oignon haché ; une petite feuille de laurier ; 2 moyennes tomates pelées et concassées. Mouiller au Consommé blanc et un peu plus qu'à couvert ; cuire à four bien chaud pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, poulet et riz sont cuits et le riz doit se trouver complètement à sec.

Arroser alors avec un décilitre de fonds de veau ; mélanger ce fonds au pilaw, à la fourchette, et avec précaution. Dresser en timbale.

— Servir à part une saucière de sauce Tomate.

Pilaw de volaille à la Turque. — Procéder comme pour le « Pilaw à la parisienne », en condimentant d'une pointe de Cayenne et d'une pointe de safran.

Pilaw avec volaille cuite. — Détailler les chairs de volaille en petites escalopes et les chauffer au beurre.

Garnir le fond et les parois d'une timbale beurrée, d'une couche assez épaisse de riz Pilaw tomaté. Disposer au milieu les escalopes de volaille ; recouvrir de riz et passer la timbale au four pendant quelques minutes.

Démouler sur le plat de service et entourer d'un cordon de sauce Tomate.

SOUFFLÉS DE VOLAILLE

Lorsqu'il s'agit de grands services, il est à tous les points de vue préférable d'employer de la chair de volaille crue pour la composition des Soufflés.

Pour les petits services, cette composition peut être faite avec de la chair de volaille cuite.

Composition de Soufflé avec chair de volaille crue. — Incorporer à un kilogramme de farce mousseline de volaille, 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme. — Dresser en timbales beurrées et cuire à four doux.

Composition de Soufflé avec chair de volaille cuite. — Piler finement 500 grammes de blanc de volaille, en l'additionnant de 6 cuillerées de sauce Béchamel, froide ; passer au tamis.

Chauffer la purée obtenue sans la laisser bouillir et lui ajouter : 50 grammes de beurre ; 5 jaunes d'œufs ; 6 blancs montés en neige ferme.

Dresser en timbale beurrée et cuire à four doux.

Soufflé de volaille à la Périgord. — Ce soufflé peut être fait avec l'une ou l'autre des deux compositions ci-dessus, en l'additionnant de 100 grammes de truffes hachées.

Dresser en timbale beurrée, par couches alternées de lames de truffes et cuire à four doux.

Nota. — Le temps de cuisson des Soufflés de volaille est relativement long, et il vaut mieux les cuire un peu plus que moins. On peut évaluer de 25 à 30 minutes le temps de pochage, à four doux, d'un Soufflé fait dans une timbale de la contenance d'un litre.

POULARDES ET POULETS FROIDS

Poularde Carmélite. — Lever les suprêmes d'une poularde pochée et refroidie; retirer la peau, les escaloper, les chaudfroiter à blanc et les décorer avec des détails de truffes.

Parer la carcasse; la chaudfroiter extérieurement; la garnir de fine Mousse d'écrevisse, froide, en quantité assez grande pour simuler la poularde. Faire raffermir cette Mousse dans un rafraîchissoir; puis, dresser les escalopes dessus, en deux rangs corrects. Entre ces deux rangs d'escalopes, disposer une ligne de queues d'écrevisses décortiquées et parées.

Napper le tout de gelée; dresser dans un plat creux; incruster celui-ci dans un bloc de glace vive et verser dans le plat, de la gelée fondue, très fine, jusqu'à mi-hauteur de la poularde.

Poularde au Champagne. — Farcir une poularde deux jours à l'avance avec un foie gras entier clouté de truffes, raidi au beurre pendant 20 minutes.

La poêler au Champagne; puis la mettre dans une terrine, avec son fonds de poêlage suffisamment additionné de bonne gelée de volaille; laisser refroidir.

Le lendemain, retirer avec une cuiller la graisse figée sur la gelée; ensuite, passer rapidement, à deux ou trois reprises, de l'eau bouillante sur celle-ci, pour enlever les derniers vestiges de graisse.

— Servir cette poularde très froide et dans la terrine.

Poularde Dampierre. — Désosser entièrement l'estomac de la poularde; la farcir de farce de volaille fine, la brider en Entrée et la pocher dans un fonds de volaille.

Lorsqu'elle est bien froide, la parer et la napper de sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un peu de lait d'amandes. Lustrer à la gelée, sans décorer; dresser la poularde sur un tampon bas, posé sur un plat long.

L'entourer de 6 petites Mousses de langue écarlate et de 6 Mousses de foie gras, moulées dans des moules à darioles hauts de bords, en alternant ces mousses.

Border le plat de croûtons de gelée taillés correctement.

Poulets à l'Écarlate. — Désosser l'estomac de 3 poulets moyens; les farcir et les pocher comme la « poularde Dampierre ».

Lorsqu'ils sont bien froids, les napper de sauce Chaud-froid

blanche; les décorer avec des détails de langue et de truffe; lustrer à la gelée.

Les dresser ensuite sur un fond de plat, en les plaçant debout, adossés l'un à l'autre. Entre chaque poulet, disposer une langue de veau à l'écarlate, debout et la pointe en haut; de chaque côté des langues, placer une grosse truffe glacée à la gelée; border le plat de beaux croûtons de gelée.

— Servir à part une sauce Mayonnaise.

Poularde Lambertye. — Pocher la poularde; la laisser bien refroidir et lever les Suprêmes.

Supprimer les os de l'estomac; garnir la carcasse de Mousse de volaille froide, additionnée d'un quart de purée de foie gras, en la dressant de manière à reconstituer la poularde.

Détailler les Suprêmes en escalopes longues et très minces; les chaudfroiter à blanc, puis les rapporter sur la Mousse en les appuyant légèrement l'une sur l'autre. Décorer avec des détails de truffes; lustrer à la gelée; dresser la poularde dans un plat carré à Entrée et l'entourer de gelée fondue.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive taillée.

Poularde à la Néva. — Farcir la poularde de fine farce de volaille additionnée de foie gras cru et de truffes coupés en dés; la pocher dans un fonds de volaille et laisser refroidir.

Lorsqu'elle est bien froide, la napper de sauce Chaud-froid blanche; la décorer à la truffe; la lustrer à la gelée et laisser prendre. Dresser la poularde sur un tampon en riz posé sur un plat long. Derrière la volaille, disposer une salade de légumes dans une coquille en riz taillé; ou simplement dans une grande coquille en argent. Border le plat de croûtons de gelée blonde, correctement taillés.

Poularde Parisienne. — Après avoir désossé l'estomac de la poularde, la farcir de farce fine de volaille; brider en Entrée; la pocher dans un fonds blanc et laisser refroidir.

Lorsqu'elle est froide, enlever l'estomac; retirer la farce, la détailler en gros dés et l'adjoindre à une composition de Mousse de volaille froide. Avec cette composition, emplir la carcasse de façon à reconstituer la poularde et laisser raffermir. Napper ensuite de sauce Chaud-froid; diviser les chairs de l'estomac en escalopes; les chaudfroiter et les décorer avec truffe et langue. Décorer également les cuisses.

Rapporter finalement les escalopes sur la pièce ; dresser celle-ci sur un tampon bas posé sur le plat de service ; l'entourer de petites Mousses de volaille et de timbales de macédoine de légumes liée à la gelée, moulées, les unes et les autres, dans des moules à darioles.

Border le plat de croûtons de gelée.

Poularde Rose de Mai. — Pocher la poularde ; lorsqu'elle est bien froide, lever les suprêmes et retirer les os de la poitrine.

Chaudfroiter la carcasse à blanc ; la garnir de Mousse de tomate disposée de façon à reconstituer la poularde ; décorer avec des détails de truffe et de blanc d'œuf dur.

Escaloper les suprêmes ; chaudfroiter les escalopes à blanc ; les décorer à la truffe et lustrer à la gelée.

Garnir de la même Mousse dont on s'est servi pour la poularde, autant de petits moules barquettes qu'il y a d'escalopes ; laisser prendre ces barquettes de Mousse.

Dresser la poularde sur un tampon bas, en riz, posé sur un plat long ; l'entourer avec les barquettes de Mousse, démoulées au moment ; disposer une escalope chaudfroitée sur chaque barquette et croûtonner le plat avec de la gelée bien claire.

Poularde Rose-Marie. — La poularde étant pochée et refroidie, lever les suprêmes ; les escaloper et les chaudfroiter à blanc.

Parer la carcasse en laissant les ailerons après ; la garnir de Mousse de jambon très fine et bien rose, en lui donnant la forme de la poularde. Laisser raffermir au rafraîchissoir.

Mouler, dans des moules à barquettes, autant de petites Mousses au jambon qu'il y a d'escalopes.

Quand la Mousse de la volaille est bien prise, la napper de sauce Chaud-froid au Paprika, ayant une belle couleur rose tendre ; décorer à volonté et lustrer à la gelée.

Dresser la poularde sur un tampon bas, en riz, posé sur un plat long ; disposer autour les barquettes de Mousse au jambon ; placer une escalope chaudfroitée sur chaque Mousse, une lame de truffe sur chaque escalope et border le plat de croûtons de gelée.

Poularde Saint-Cyr. — Poêler la poularde au vin blanc et la laisser refroidir dans son fonds.

Lever ensuite les suprêmes ; les diviser en lames régulières ; chaudfroiter à blanc et décorer à la truffe.

D'autre part ; faire sauter 15 mauviettes dans une Mirepoix ;

retirer les filets des six plus belles ; les napper de sauce Chaud-froid brune ; les décorer avec des détails de blanc d'œuf dur et les lustrer à la gelée.

Avec le reste des mauviettes et 150 grammes de foie gras, préparer une Mousse. Avec cette Mousse, reformer la poularde comme il est dit dans les recettes précédentes.

Lorsque la Mousse est bien raffermie, la napper de sauce Chaud-froid brune ; ranger les filets de volaille chaudfroités à blanc, de chaque côté ; disposer au milieu les filets de mauviettes, en les chevalant légèrement.

Dresser alors la poularde dans un plat creux carré ; l'entourer de gelée fondue et, au moment de servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive, taillée.

Poularde en terrine à la Gelée. — Désosser la poularde, moins les cuisses ; la garnir d'une farce composée de : 100 grammes de veau ; 100 grammes de lard gras frais ; 100 grammes de farce gratin de foies de volailles ; 2 cuillerées de cognac ; 2 cuillerées d'essence de truffes et un jaune d'œuf.

Disposer dans la poularde, et au milieu de la farce, un demi-foie gras cru assaisonné, avec 4 quartiers de truffes crues de chaque côté. — Reformer la poularde ; la brider en Entrée ; la barder et la poêler au Madère pendant une heure et demie.

Laisser refroidir à moitié dans la cuisson ; puis, sortir la poularde ; retirer les bardes et la mettre dans une terrine pouvant la contenir juste.

Ajouter un peu de gelée au fonds de poêlage, non dégraissé ; passer à la serviette et verser ce fonds dans la terrine.

Ne pas servir cette poularde avant 24 heures et dégraisser la gelée comme il est expliqué à la « Poularde au Champagne ».

Dresser la terrine sur un bloc de glace ; ou la poser sur un plat et l'entourer de glace au moment de servir.

Terrine de Poularde en conserve. — Préparer la poularde comme il est expliqué ci-dessus ; la mettre dans une boîte pouvant la contenir juste. Souder la boîte ; marquer le dessus avec un point en étain ; la mettre dans une marmite avec assez d'eau pour qu'elle en soit couverte, et la passer à l'ébullition pendant une heure.

Ensuite, la retirer et la laisser refroidir en la plaçant sens dessus dessous, pour que la graisse se trouve au fond de la boîte et que l'estomac de la poularde se trouve enveloppé de gelée.

PRÉPARATIONS FROIDES DE LA VOLAILLE

PRÉPARATIONS DIVERSES

Aspic de volaille à l'Italienne. — Chemiser de gelée blanche un moule à bordure uni ; le décorer de larges lames de truffe. Chemiser à nouveau ; remplir le moule de blanc de volaille, langue écarlate et truffes, détaillés en grosse julienne et disposés par couches distinctes, en les arrosant de gelée fondue froide. — Finir de remplir le moule avec de la gelée.

Démouler au moment sur un plat bien froid et disposer au milieu une salade italienne moulée.

— Servir à part une sauce Rémoulade.

Aspic de volaille à la Gauloise. — Chemiser de gelée un moule historié et le décorer de lames de truffes cannelées.

Le remplir, par couches successives alternées de couches de gelée : de fines escalopes de blanc de volaille ; de crêtes chaudfroitées à brun ; de rognons de coq chaufroités à blanc ; de tranches de langue écarlate taillées en ovales réguliers.

Démouler au moment et entourer de croûtons de gelée.

Chaud-froid de volaille. — Pocher la poularde ; la laisser refroidir dans son fonds ; puis, la découper en morceaux réguliers dont on enlèvera la peau. — Tremper ces morceaux dans une sauce Chaud-froid apprêtée, autant que possible, avec le fonds de la poularde ; les ranger sur une plaque. Décorer chaque morceau d'une belle lame de truffe ; lustrer à la gelée et laisser prendre. Parer le tour des morceaux au moment de dresser.

Observation.

Autrefois, le Chaud-froid de volaille se dressait sur un tampon en pain ou en riz, placé au milieu d'une bordure de gelée, en intercalant entre les morceaux des crêtes et des champignons, également chaudfroités, ou enveloppés de gelée.

On le dressait aussi sur des coupes coulées en stéarine ; mais, à ces méthodes de l'ancienne cuisine, on préfère de plus en plus le

dressage que je créai en 1894 au Savoy-Hôtel de Londres, et qui est le suivant :

Faire prendre une couche de fine gelée dans le fond d'un plat creux carré ; ranger sur cette couche de gelée, les morceaux chaudfroités et décorés ; les recouvrir entièrement de même gelée et laisser prendre.

Pour servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive taillée ; ou l'entourer de glace pilée.

Ce procédé permet d'employer moins d'éléments gélatineux dans la préparation de la gelée ; elle se trouve ainsi plus fine et plus moelleuse. (A. E.).

Chaud-froid de volaille à l'Ecossaise. — Lever les suprêmes d'une volaille pochée et refroidie ; les diviser chacun en 4 ou 5 escalopes.

Garnir ces escalopes en dôme, avec un salpicon tiré des parures et des chairs restées après la carcasse, additionné d'autant de langue écarlate, de truffes, et lié avec de la gelée de volaille réduite.

Chaudfroiter ces escalopes à blanc ; les saupoudrer aussitôt de : langue bien rouge, truffe, cornichons, blanc d'œuf cuit dur, hachés et mélangés ; lustrer à la gelée et laisser prendre.

Les ranger ensuite dans un plat creux carré, en argent, en les alternant de tranches de langue écarlate taillées en ovales ; garnir le milieu d'une salade de haricots verts, coupés en losanges, et liée à la gelée.

Chaud-froid de volaille Félix Faure. — Lever les suprêmes d'une belle poularde ; les fendre en deux sur l'épaisseur sans les séparer ; les aplatir légèrement. Les étaler sur un linge ; les assaisonner et disposer sur l'une des faces une couche de purée de foie gras liée avec un peu de farce de volaille. Sur cette couche, ranger des rectangles de foie gras cru, ayant un centimètre d'épaisseur ; les recouvrir de même farce ; disposer sur celle-ci de larges lames de truffes et les masquer également de farce ; humecter la surface de blanc d'œuf, et ramener sur le tout l'autre partie du suprême.

Emballer chacun dans une mousseline les suprêmes ainsi préparés ; les ranger dans un sautoir ; mouiller à peine à hauteur de fonds de volaille ; pocher à four doux et laisser refroidir dans la cuisson, en tenant les suprêmes sous presse légère.

Ensuite, déballer et escaloper chaque suprême en 10 ou 12 pe-

tits médaillons; envelopper chaque médaillon de Mousse froide, faite avec la chair des cuisses pochée à part et faire raffermir sur glace.

Enrober ces médaillons de sauce Chaud-froid blanche; les décorer chacun d'une belle lame de truffe.

Chemiser de gelée un moule à dôme; le décorer avec des lames de truffes; monter dedans les médaillons chaudfroités en procédant comme pour un Aspic.

Laisser prendre et démouler sur serviette au moment de servir.

Chaud-froid de volaille Gounod. — Lever les suprêmes d'une volaille pochée; les refroidir sous presse et les détailler ensuite en minces rectangles.

Avec les chairs des cuisses et les parures, préparer une Mousse; l'étaler dans une plaque en lui donnant le double d'épaisseur des rectangles de suprêmes et la mettre à raffermir au rafraîchissoir.

Détailler ensuite cette Mousse en rectangles de mêmes dimensions que ceux de suprêmes; les rassembler en les collant avec un peu de gelée; les chaudfroiter à blanc et décorer chaque rectangle d'une portée de notes imitées en truffes.

Dresser dans un plat creux carré, en argent; couvrir de gelée fondante, limpide, et laisser prendre.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive, taillée.

Chaud-froid de volaille Rossini. — Préparer les morceaux comme pour le Chaud-froid ordinaire; les enrober de sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un quart de purée de foie gras très fine.

Décorer chaque morceau d'une lyre en truffe, taillée à l'emporte-pièce; les ranger ensuite dans un plat creux carré et les couvrir de gelée comme ci-dessus.

Mayonnaise de volaille. — Garnir le fond d'un saladier de laitue ciselée, assaisonnée d'un peu de sel et de quelques gouttes de vinaigre, en la disposant en dôme. Sur cette salade, disposer des escalopes de volaille dont la peau aura été soigneusement retirée; couvrir le tout de sauce Mayonnaise; lisser celle-ci; décorer avec : câpres, olives dénoyautées; quartiers d'œufs durs, petits cœurs de laitue, etc.

Ces éléments qui constituent le décor et une garniture, sont disposés selon le goût.

Au moment de servir, mélanger comme une salade.

Médaillons de volaille Rachel. — Préparer des suprêmes de volaille comme il est indiqué au « Chaud-froid Félix Faure » ; les détailler en escalopes ; parer ces escalopes avec un emporte-pièce rond uni et les napper de gelée.

Avec les chairs des cuisses, apprêter une Mousse ; l'étaler sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur et la laisser prendre. Lorsqu'elle est bien ferme, la détailler avec un emporte-pièce uni, trempé à l'eau chaude, d'un diamètre un peu plus grand que celui qui a servi pour parer les escalopes.

Poser une escalope glacée sur chaque rond de Mousse, en la fixant avec un peu de gelée mi-prise ; ranger les médaillons ainsi préparés dans un plat carré.

Disposer au milieu un beau bottillon de pointes d'asperges ; remplir les vides qui existent entre les médaillons avec une garniture de pointes d'asperges en salade à la crème.

Mousse et Mousselines froides de volaille. — Pour l'apprêt de cette Mousse, on peut employer la chair d'une volaille pochée ; mais une volaille fraîchement rôtie et à peine refroidie est préférable : la saveur de la chair est plus fine et plus prononcée.

Pour le détail des opérations concernant ces Mousses et Mousselines, voir les formules initiales à la Série des *Préparations froides, Chapitre des Garnitures*.

Blanc de poulet sur Mousses diverses. — Sauf celles de certains crustacés, les différentes *Mousses* indiquées pour les *Filets de truites*, peuvent servir pour les filets de volaille froids. On peut y ajouter encore celles qui sont indiquées ci-dessous.

L'apprêt de ces Mousses est le même que celui donné pour la Mousse de tomate (Voir *Truite froide sur Mousse* et les *Observations* qui suivent) ; la méthode de dressage est également la même.

Les Blancs de poulet peuvent être nappés de sauce Chaud-froid ou simplement glacés à la gelée et sobrement décorés. Ces Mousses constituent d'excellentes préparations pour soupers. Nous en citerons simplement quelques-unes :

Blanc de poulet sur *Mousse de Jambon ;*
— sur *Mousse d'Ecrevisse ;*
— sur *Mousse d'Airelles* ou *de Canneberges ;*
— sur *Mousse de Foie gras ;*
— sur *Mousse de Langue à l'écarlate ;*
— sur *Mousse de Tomate ;*
— sur *Mousse de Physalis.*

Pain de volaille froid. — Voir la formule initiale à la Série des *Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures*.

Salade de volaille. — Elle comporte exactement les mêmes éléments que la Mayonnaise de volaille, sauf la sauce Mayonnaise qui est remplacée par un assaisonnement de salade ordinaire ; lequel est ajouté au moment de remuer la *salade* pour servir.

Suprêmes de volaille Jeannette. — Lever les suprêmes d'une volaille pochée et refroidie ; les diviser chacun en 4 escalopes ; parer celles-ci en ovales et les chaudfroiter à blanc. Les décorer ensuite avec des feuilles d'estragon, blanchies et bien vertes.

Faire prendre au fond d'une timbale ou d'un plat carré une couche de gelée d'un centimètre d'épaisseur.

Disposer sur cette gelée des lames de Parfait de foie gras taillées de la forme des escalopes ; dresser une escalope chaudfroitée sur chaque lame de Parfait ; couvrir ensuite de fine gelée de volaille mi-prise.

Pour servir, incruster plat ou timbale sur un bloc de glace vive, taillée.

Ailerons de poulet à la Carmélite. — Lever les suprêmes d'un poulet Reine poché et refroidi, en laissant adhérer l'os du moignon dont on détache les chairs. Retirer la peau et napper les suprêmes de gelée.

Garnir de Mousse d'écrevisse, seulement à moitié, une timbale assez large pour contenir les deux suprêmes ; dresser ceux-ci sur la Mousse, en les opposant ; ranger au milieu une ligne de queues d'écrevisses cuites comme pour bisque, décortiquées et parées.

Recouvrir le tout d'une succulente gelée de volaille mi-prise ; tenir pendant 2 heures au rafraîchissoir avant de servir.

Ailerons de poulet Lady Wilmer. — Pocher 3 poulets de grains bien en chair, en tenant les suprêmes juste cuits. Laisser refroidir ; lever les suprêmes comme ci-dessus ; les parer et les napper de gelée.

Avec la chair de 3 des cuisses, préparer une Mousse ; la mouler dans un moule à dôme. Lorsque cette Mousse est prise, la démouler sur le plat de service ; dresser les ailerons autour, la pointe en haut, en les fixant sur la Mousse avec un peu de gelée mi-prise.

Masquer la Mousse, sur le dessus et dans les intervalles, entre les pointes des suprêmes, de truffes et de langue hachées, alternées.

Sur le milieu de la Mousse, placer une belle truffe glacée, en la fixant avec un petit hâtelet.

DINDONNEAU

Ailerons de Dindonneau dorés, à la purée de marrons. — Sauf pour le temps de cuisson qui est un peu plus long, procéder selon la formule donnée à l'article « Ailerons », Série des *Préparations froides de la volaille.*

Dindonneau à l'Anglaise. — Pocher le dindonneau en le conservant bien blanc; le traiter ensuite comme il est indiqué pour la « Poularde à l'Anglaise ».

Dindonneau à la Bourgeoise. — Braiser la pièce aux trois quarts et la changer d'ustensile. L'entourer d'une garniture « à la Bourgeoise » dont les éléments seront à peu près cuits; dégraisser le fonds de braisage; le passer sur la pièce et sa garniture et compléter la cuisson doucement.

Glacer le dindonneau au dernier moment; le dresser sur le plat de service avec quelques cuillerées de fonds réduit autour. Servir la garniture à part.

Dindonneau Dampierre (Blanc de). — Avec la chair des cuisses du dindonneau, préparer une farce Mousseline; l'étaler dans une plaque beurrée, en couche d'un centimètre d'épaisseur; la pocher et la détailler en ovales.

Braiser ou poêler la poitrine, en la tenant juste cuite. Détacher les suprêmes; retirer la peau; les détailler en escalopes de grandeur à peu près égale à celle des ovales de farce; coller une escalope sur chaque ovale au moyen d'un peu de farce crue. Entourer ensuite les escalopes d'un cordon de même farce, fortement additionnée de langue écarlate hachée, couché à la poche munie d'une douille unie.

Ranger ces médaillons dans une plaque; couvrir celle-ci et mettre à l'étuve pour pocher le cordon de farce.

Juste au moment de servir; dresser une belle rosace de purée de pois frais sur le milieu de chaque médaillon; les disposer en couronne, sur un plat rond, autour d'une petite coupe en pain frit, garnie de même purée de pois frais.

— Servir à part un Velouté, fait avec un fonds tiré des os du Dindonneau.

Dindonneau à la Catalane. — Le découper comme pour fricassée et le faire bien revenir au beurre. Déglacer avec une bouteille de vin blanc ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter une pointe d'ail broyé et réduire à fond.

Mouiller ensuite de : fonds brun, sauce Espagnole et purée de tomate, en quantité égale et suffisante pour que les morceaux soient juste couverts. Cuire au four pendant 40 minutes.

Changer les morceaux de casserole après les avoir parés ; leur ajouter une garniture « à la Catalane », avec les tomates coupées en quartiers ; passer la sauce sur le tout.

Finir de cuire doucement, pendant 25 minutes et dresser en timbale.

Dindonneau aux Céleris braisés. — Poêler la pièce, et procéder comme pour la « Poularde aux céleris ».

Dindonneau aux Cèpes. — Emplir la pièce d'une farce composée de : 400 grammes de veau ; autant de lard gras frais ; 150 grammes de mie de pain trempée et exprimée ; 500 grammes de queues de cèpes préparés en Duxelles ; 15 grammes de sel, poivre et muscade.

Braiser la pièce aux trois quarts ; la changer d'ustensile et l'entourer de : 600 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés, blanchi et sauté au beurre ; un kilo de petits cèpes encore fermés, sautés rapidement. — Couvrir avec le fonds de braisage dégraissé et passé.

Compléter la cuisson à braisière bien fermée ; dresser la pièce avec la garniture autour, ou servir celle-ci à part.

Dindonneau aux Champignons. — On peut le faire de deux façons :

1° Découper la pièce à fond et la traiter en Sauté, en lui ajoutant comme garniture 600 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre. (Voir *Sautés de veau.*)

2° Braiser la pièce selon le mode ordinaire ; l'accompagner d'une sauce aux Champignons faite avec le fonds de braisage.

Dans le premier cas, la préparation constitue un plat de déjeuner ; dans le second, elle représente une pièce de Relevé.

Dindonneau Chipolata. — Traiter le Dindonneau de l'une ou l'autre des deux façons ci-dessus. S'il est préparé en Sauté,

changer les morceaux de casserole au bout de 40 minutes de cuisson ; leur ajouter : 20 petits oignons glacés ; 20 marrons cuits au Consommé ; 150 grammes de lardons blanchis et sautés au beurre ; 20 morceaux de carottes tournés en olives, cuits au Consommé et glacés. Passer la sauce sur le tout; compléter la cuisson et dresser en timbale.

Si le Dindonneau est braisé, le glacer au dernier moment ; le dresser et l'entourer de la garniture « Chipolata » additionnée du fonds de braisage réduit.

Dindonneau à l'Estragon. — Poêler le dindonneau sur un fonds de braisage additionné de queues d'estragon, blanchies.

Dresser ; décorer l'estomac de belles feuilles d'estragon, blanchies ; verser autour le fonds de cuisson complété avec du fonds brun, dégraissé, réduit et aromatisé avec quelques cuillerées d'infusion d'estragon.

Dindonneau Financière. — Braiser la pièce au dernier moment et procéder ensuite comme il est indiqué à la « Poularde à la financière ».

Dindonneau à la Godard. — Préparer la pièce comme ci-dessus; la dresser et l'entourer d'une garniture à la Godard disposée en bouquets. Piquer dessus trois hâtelets composés de truffe, écrevisse troussée, quenelle décorée.

— Servir à part une sauce Godard.

Dindonneau à la Jardinière. — Recouvrir la pièce d'une couche de Matignon; la barder; l'envelopper de papier d'office beurré et la poêler doucement.

Dresser ; entourer avec la garniture disposée en bouquets bien détachés.

Ajouter la Matignon au fonds de poêlage avec un demi-litre de jus; réduire d'une bonne moitié ; dégraisser; passer; verser quelques cuillerées de ce jus sur la pièce et servir le reste à part.

Dindonneau farci aux Marrons. — Pour un dindonneau du poids moyen de 3 kilos prendre 800 grammes de chair à saucisses fine, bien assaisonnée. Inciser l'écorce d'un kilo de marrons ; les tremper quelques secondes dans de la friture fumante ; les écorcer vivement ; les cuire aux deux tiers avec du Consommé blanc et les refroidir.

Ensuite; les égoutter et les mélanger à la chair à saucisses.

Enlever le bréchet et l'os de poitrine du dindonneau ; le farcir

avec hachis et marrons ; le brider et le rôtir à la broche ou au four, à chaleur pas trop vive et en l'arrosant souvent.

Dresser au moment et servir à part le jus de la pièce tenu un peu gras.

Dindonneau à la Toulousaine (Blanc de). — Cette préparation se fait des deux façons suivantes :

1° Détacher les suprêmes du dindonneau ; les escaloper ; les aplatir légèrement ; les piquer de truffes et les ranger dans un sautoir beurré.

Un peu avant de servir, les pocher à couvert avec de la cuisson de champignons et jus de citron. — Les dresser aussitôt en couronne sur un plat rond ; verser au milieu une garniture à la Toulousaine et les entourer d'un cordon de sauce Allemande.

2° Poêler le dindonneau. — Au moment de servir, lever les suprêmes et en retirer la peau ; les détailler en escalopes assez épaisses.

Disposer ces escalopes en turban sur le plat de service, en les intercalant d'escalopes de foie gras sautées au beurre ; verser au milieu la garniture à la Toulousaine et entourer le turban d'un cordon de glace claire.

Nota. — Le Dindonneau se sert également « à la Toulousaine » comme pièce entière. Son traitement est le même que celui de la Poularde de ce nom.

DINDONNEAU FROID

Il est préférable de poêler le Dindonneau pour froid, que de le pocher. Son fonds de poêlage est ajouté à la gelée qui l'accompagne.

Les différentes formules indiquées pour les Poulardes entières froides, lui sont applicables.

Dindonneau en Daube. — Désosser la poitrine en procédant comme pour une galantine ; farcir la pièce avec : chair à saucisses très fine additionnée d'un verre de fine Champagne au kilo ; lardons de jambon ou de lard ; petits quartiers de truffes crues ; une petite langue de bœuf bien rouge, laquelle sera enveloppée de fines bardes de lard et disposée au centre de la farce.

Remettre le dindonneau en forme ; le brider et le placer dans

une terrine pouvant le contenir juste avec le fond de mouillement qui lui est adjoint.

Ce fonds sera préparé à l'avance avec : les parures du dindonneau; 2 jarrets de veau ; 2 pieds de veau ; un kilo de viande de bœuf rissolée ; une bouteille de vin blanc ; 2 litres d'eau et aromates ordinaires; puis, passé après cuisson et réduit à un litre et demi.

Couvrir hermétiquement la terrine; luter le couvercle avec un cordon de repère et cuire à four chaud pendant 2 heures et demie.

Laisser refroidir dans la terrine et, au moment de servir, chauffer légèrement celle-ci pour démouler la daube.

PIGEONS ET PIGEONNEAUX

Pigeonneaux à la Bordelaise. — Les partager en deux; aplatir légèrement chaque moitié; les assaisonner et les cuire au beurre.

Dresser en turban; entourer de la garniture indiquée pour le « Poulet à la Bordelaise ».

Pigeonneaux en Casserole à la Paysanne. — Cuire les pigeonneaux au beurre, dans une casserole en terre, et au four. — Aux deux tiers de la cuisson, les entourer de : lard de poitrine coupé en dés, blanchi; pommes de terre émincées en rondelles et sautées au beurre ; à raison de 50 grammes de lard et une pomme de terre moyenne par pigeonneau. Compléter la cuisson et ajouter un peu de bon jus au moment de servir.

Pigeonneaux en Chartreuse. — Foncer la chartreuse dans un moule à charlotte, beurré. Garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de choux braisés, égouttés et pressés; disposer dans l'intérieur les pigeons ou les pigeonneaux, cuits à la casserole et découpés en quatre, en intercalant les morceaux de rectangles de lard de poitrine, blanchi, et de ronds de saucisson. Recouvrir de choux; étuver au bain-marie pendant une demi-heure.

Laisser reposer la chartreuse pendant cinq minutes avant de la démouler. La renverser au moment sur le plat de service et l'entourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

Pigeonneaux à la Chipolata. — Colorer les pigeonneaux au beurre; déglacer au vin blanc; réduire; ajouter la quantité

nécessaire de sauce Demi-glace et de fonds brun, par moitié ; compléter la cuisson des pigeonneaux dans la sauce. Quelques minutes avant le service, les entourer de la garniture Chipolata et les dresser avec cette garniture autour.

Pigeonneaux en Compote. — Procéder comme il est indiqué pour le « poulet de Grains en compote ».

Côtelettes de Pigeonneaux à la Nesles. — Diviser les pigeonneaux en deux ; conserver la patte à chaque moitié, pour figurer l'os de la côtelette. Aplatir légèrement ; assaisonner ; faire revenir au beurre du côté intérieur seulement et mettre à refroidir sous presse légère. Masquer ensuite chaque moitié de pigeonneau, sur le côté revenu, de godiveau à la crème additionné d'un tiers de farce gratin et de truffes hachées, en faisant bomber légèrement la farce. Ranger sur plaque ; mettre à four doux pour compléter la cuisson et pocher la farce.

Dresser en turban, en intercalant les côtelettes avec des escalopes de ris de veau, panées à l'anglaise et sautées au beurre clarifié. Garnir le milieu de champignons et de foies de volaille escalopés, sautés au beurre et liés avec quelques cuillerées de sauce Madère.

Côtelettes de Pigeonneaux en papillotes. — Partager les pigeonneaux en deux comme ci-dessus ; assaisonner les moitiés ; les cuire au beurre ; puis, les enfermer dans des feuilles de fort papier, taillées en cœur et huilées, entre deux triangles de jambon bien maigre et deux couches de sauce Duxelles, réduite. — Souffler les papillotes comme il est indiqué à l'article « Côte de veau en papillote ».

Côtelettes de Pigeonneaux Sévigné. — Faire raidir au beurre les demi-pigeonneaux. Les laisser refroidir sous presse légère.

Les garnir ensuite, du côté intérieur, d'un salpicon froid de blanc de volaille, champignons et truffes, lié à la sauce Allemande réduite, en faisant bomber légèrement la composition.

Paner à l'anglaise et colorer doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban ; garnir le milieu de pointes d'asperges, liées au beurre, et servir à part une sauce Madère claire.

Pigeonneaux Crapaudine. — Couper les pigeonneaux dans le sens horizontal, de la pointe de l'estomac jusqu'aux ailes. Les ouvrir ; les aplatir légèrement ; assaisonner ; passer au beurre ; les griller doucement et les dresser sur un plat bordé de cornichons.

Servir à part une sauce Diable.

Pigeonneaux en Estouffade. — Colorer les pigeonneaux au beurre; les mettre ensuite dans une terrine foncée de tranches de lard de poitrine légèrement rissolé. Les entourer de : champignons coupés en quartiers et sautés au beurre; petits oignons colorés au beurre. Ajouter quelques cuillerées de fonds de veau et le déglaçage des pigeonneaux, fait avec un peu de cognac. — Couvrir hermétiquement ; cuire à four doux pendant trois quarts d'heure et servir tel quel.

Pigeonneaux à la Financière. — Poêler les pigeonneaux ; les partager en deux; les dresser en turban ou en couronne et verser au milieu une petite garniture à la Financière.

Pigeonneaux Gauthier au Beurre d'écrevisse. — Le mot « Gauthier » n'indique pas une espèce spéciale de pigeonneaux. On s'en servait autrefois pour désigner les pigeons innocents, c'est-à-dire les jeunes sujets pris au nid et à peine drus.

Partager les pigeonneaux en deux; ranger les moitiés dans un sautoir contenant assez de beurre fondu, légèrement acidulé au citron, pour qu'elles en soient presque couvertes. Les pocher dans ce beurre et à feu très doux.

Au moment de servir, égoutter et éponger les demi-pigeonneaux; les dresser en couronne et les masquer de sauce Allemande fortement additionnée de Beurre d'écrevisse.

Pigeonneaux à la Minute. — Couper les pigeonneaux en quatre ; aplatir légèrement les morceaux, les assaisonner et les cuire au beurre. Quelques minutes avant que la cuisson soit complète, leur ajouter un peu d'oignon haché très finement et de persil haché ; les ranger en couronne sur un plat dès que l'oignon est cuit.

Déglacer la casserole avec un filet de cognac et jus de citron ; ajouter quelques cuillerées de glace de viande ; beurrer légèrement et napper les morceaux de pigeonneaux avec cette sauce. — Disposer au milieu une garniture de champignons crus, émincés et sautés au beurre.

Mousselines de Pigeonneaux à l'Epicurienne. — Désosser les pigeonneaux en réservant quelques filets qui seront sautés au beurre au moment du dressage des Mousselines et tenus verts cuits.

Avec la chair obtenue, préparer une farce Mousseline. Mouler les Mousselines en les faisant moitié moins grosses que celles de volaille ; les pocher.

Les égoutter au moment; dresser en couronne et placer sur chacune une escalope de filet. Les napper d'un fumet tiré des carcasses, lié avec quelques cuillerées de Velouté ; disposer au milieu une garniture de petits pois aux laitues.

Pigeonneaux aux Olives. — Poêler les pigeonneaux. — Aux deux tiers de la cuisson, ajouter au fonds de poêlage la quantité nécessaire de sauce Demi-glace. Laisser mijoter les pigeons dans la sauce pendant 10 minutes ; les retirer ; passer et dégraisser la sauce, puis remettre sauce et pigeons dans la casserole en ajoutant, par pigeon, 20 petites olives dénoyautées et blanchies ; laisser cuire doucement encore pendant 7 à 8 minutes.

Dresser les pigeonneaux, entiers ou partagés en deux, avec les olives autour ou au milieu.

Pâté de Pigeons à l'Anglaise (*Pigeons-pie*). — Garnir le fond et les parois d'un plat à pâté à l'anglaise de tranches de lard de poitrine fumé, saupoudrées d'échalotes hachées. Ranger dans le plat les pigeons coupés en quatre morceaux, assaisonnés et saupoudrés de persil haché, en ajoutant un jaune d'œuf dur coupé en deux, par pigeon.

Mouiller à moitié hauteur avec de bon jus ; couvrir avec une abaisse de feuilletage ; dorer ; rayer ; faire une ouverture sur l'abaisse et cuire environ une heure et demie à four de bonne chaleur moyenne.

Pâté chaud de Pigeons à l'ancienne. — Rôtir 4 pigeons en ayant soin de les tenir un peu saignants ; les partager chacun en quatre morceaux et retirer la peau d'après les morceaux.

Foncer en pâte fine un moule à timbale ou simplement un moule à charlotte ordinaire, beurré ; le garnir de couches de farce gratin ordinaire additionnée d'un peu de sauce Madère très réduite, alternées des morceaux de pigeons, de champignons cuits et de truffes émincés. Compléter par une couche de farce ; semer sur celle-ci une pincée de thym et de laurier pulvérisés ; couvrir avec une mince abaisse de pâte et bien souder celle-ci sur les bords.

Cuire au four de chaleur moyenne pendant 50 minutes environ.

Au moment de servir, renverser le pâté sur un plat ; en détacher le fond ; le partager en triangles ; ranger ceux-ci autour du pâté et napper légèrement la farce mise à nu avec de la sauce Demi-glace claire. — Servir à part une saucière de même sauce.

Pâté chaud de Pigeons Périgord. — Lever les filets de 4 pigeons et les tenir en réserve.

Avec le reste des chairs, plus celle d'un pigeon entier et 50 grammes de lard gras frais par 100 grammes de chair, préparer une farce très fine. — Retirer la peau des filets, les aplatir assez minces, les masquer d'une couche de farce et les rouler en paupiettes avec, au milieu, un morceau de truffe crue, tournée en olive. Foncer en pâte fine un moule à pâté, rond; le garnir avec le reste de la farce et les paupiettes préparées. Couvrir avec une mince abaisse de pâte et cuire pendant une heure un quart au four de chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, le renverser sur le plat de service ; lever le fond comme il est dit au « Pâté chaud à l'Ancienne » ; masquer la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Périgueux.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Pigeonneaux aux petits pois. — Faire colorer au beurre 60 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et 6 petits oignons par pigeonneau. Egoutter lard et oignons ; faire revenir les pigeonneaux à la place; retirer la graisse et déglacer avec un peu de fonds. Ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire et un décilitre et demi de petits pois par pigeonneau; remettre dans la casserole : lard, oignons, et un bouquet garni. Finir de cuire le tout ensemble, très doucement.

Pigeonneaux à la Polonaise. — Farcir les pigeonneaux de farce gratin ; les cuire au beurre, à la casserole.

Les dresser ensuite dans une terrine en terre ; les arroser légèrement de jus de veau corsé ; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et, au dernier moment, les arroser de Beurre noisette additionné de mie de pain fine.

Pigeonneaux à la Printanière. — Colorer les pigeonneaux au beurre; déglacer la casserole avec un peu de jus de veau ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace claire ; un bouquet garni; une garniture de légumes nouveaux et finir de cuire doucement. — Dresser les pigeonneaux avec la garniture autour.

Pigeonneaux Saint-Charles. — Piquer l'estomac des pigeonneaux avec de fins lardons de langue écarlate ; les braiser.

Dresser au moment; les entourer de petits cèpes farcis; les saucer avec le fonds de braisage dégraissé, réduit en Demi-glace et additionné de quelques gouttes de jus de citron.

Pigeons ramiers en Salmis. — Rôtir les pigeons aux trois quarts. — Lever les cuisses et les filets; les parer; retirer la peau et les ranger dans un sautoir avec : un peu de cuisson de champignons; 4 petites têtes de champignons; 4 lames de truffe par pigeon. — Tenir au chaud sans laisser bouillir.

Avec les peaux et carcasses hachées, préparer une sauce Salmis; l'ajouter aux pigeons et chauffer sans laisser bouillir.

Dresser le salmis ; l'entourer de petits croûtons en cœurs, frits au beurre et masqués de farce gratin.

Pigeonneaux au Sauternes. — Poêler les pigeonneaux. — Déglacer au Sauternes à raison d'un petit verre par pigeonneau; réduire des deux tiers; ajouter une cuillerée de glace de viande blonde par pièce et passer à la mousseline.

Dresser les pigeonneaux dans une terrine chaude; les couvrir avec ce fonds et servir tel quel.

Suprêmes de Pigeonneaux à la Diplomate. — Lever les filets des pigeonneaux; les aplatir légèrement; les raidir au beurre et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les tremper ensuite dans une sauce Villeroy additionnée de fines herbes et de champignons hachés; les paner à l'anglaise et les frire au moment.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de : petites quenelles de pigeon; champignons; truffes tournées en petites olives, saucée d'une Demi-glace à l'essence de pigeon.

Suprêmes de Pigeonneaux Marigny. — Séparer les cuisses des poitrines. Avec la chair des cuisses, préparer une farce fine. Etaler cette farce dans une plaque, en couche mince; la pocher et la détailler ensuite en ovales de la dimension des suprêmes.

Barder les poitrines; les poêler en les tenant vert-cuites. Lever les suprêmes et en supprimer la peau; les placer chacun sur un ovale de farce en les collant avec un peu de farce gratin et les passer au four un instant.

Dresser ces suprêmes autour d'une pyramide de purée de pois frais, disposée sur le milieu d'un plat rond; les napper de Velouté, additionné d'une essence tirée des débris de pigeons et du fonds de poêlage des poitrines.

Suprêmes de Pigeonneaux Saint-Clair. — Avec la chair des cuisses, préparer une farce Mousseline. — Avec cette farce, mouler des quenelles de la grosseur d'une petite olive et les pocher.

Ranger les poitrines sur une couche d'oignons finement émincés

et blanchis, disposée dans le fond d'un sautoir ; les poêler en les tenant saignantes.

Lier les oignons avec un peu de Velouté clair ; passer à l'étamine et ajouter les quenelles de pigeon dans cette Soubise.

Lever les suprêmes ; les parer ; les disposer sur une pyramide de cèpes, sautés au beurre, et dressés dans une croustade basse. Napper les suprêmes avec la Soubise ; ranger les quenelles autour et border d'un cordon de glace de viande.

Suprêmes de Pigeonneaux aux Truffes. — Lever les suprêmes; les aplatir légèrement; les sauter au beurre clarifié et les dresser sur une bordure en farce fine, couchée à la poche sur un plat rond et pochée à l'entrée du four.

Déglacer la sauteuse au Madère; ajouter 4 belles lames de truffes par suprême; un peu de glace de viande blonde fondue, et monter légèrement au beurre.

Napper les suprêmes avec cette sauce et ranger les lames de truffes dessus.

Pigeonneaux des Sylvains (Sauté de). — Découper les pigeonneaux chacun en 4 morceaux ; les assaisonner et les sauter au beurre dans une casserole en terre.

Ajouter par pigeonneau : 100 grammes de champignons de bois, cèpes, chanterelles ou mousserons, émincés et sautés au beurre ; une feuille de sauge et une brindille de serpolet. — Couvrir et laisser cuire pendant 7 à 8 minutes.

Au dernier moment, si le jus se trouvait trop long, y ajouter un peu de mie de pain qui l'absorberait en partie. — Servir tel quel.

Pigeonneaux Valenciennes. — Farcir les pigeonneaux de farce gratin additionnée de foies de volaille et de champignons, escalopés et sautés au beurre. Les brider en entrée et les colorer au beurre.

Déglacer au vin blanc; réduire des deux tiers ; mouiller à couvert avec du bon fonds ; ajouter un bouquet garni ; laisser cuire doucement et glacer les pigeonneaux au dernier moment.

Les dresser entiers, ou partagés en deux, le long d'une pyramide de riz à la Valenciennes disposée sur le milieu d'un plat rond ; placer entre chaque pigeonneau, ou demi-pigeonneau, une lame de jambon maigre taillée en cœur.

Entourer de sauce Tomate, additionnée du fonds de cuisson, réduit.

Pigeonneaux Villeroy. — Partager les pigeonneaux en deux ; les aplatir légèrement et retirer les os aussi complètement que possible.

Assaisonner ; sauter au beurre les demi-pigeonneaux et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les tremper ensuite dans une sauce Villeroy ; paner à l'anglaise ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit. — Servir à part une sauce Périgueux.

Vol-au-vent de Pigeonneaux. — Supprimer les pattes et ailerons ; poêler les pigeonneaux en les tenant juste cuits.

Les partager ensuite chacun en 4 morceaux ; les ajouter à une garniture à la Financière additionnée du fonds de poêlage. Verser le tout dans une croûte de Vol-au-vent et dresser sur serviette.

PIGEONS ET PIGEONNEAUX FROIDS

Côtelettes de Pigeonneaux en Chaud-froid. — Désosser les pigeonneaux en conservant l'os de la patte ; les garnir de Farce gratin A, en plaçant au milieu de la farce un morceau de foie gras, et quelques quartiers de truffes. Remettre les pigeonneaux dans leur forme ordinaire ; les envelopper chacun dans une mousseline ; les pocher dans un bon fonds et les laisser refroidir.

Egoutter ensuite et bien éponger les pigeonneaux ; les partager en deux ; dégager la patte et les napper de sauce Chaud-froid brune additionnée du fonds de pochage réduit. Décorer avec détails de truffe et de blanc d'œuf dur ; ranger les côtelettes sur une couche de gelée prise au fond d'un plat creux carré ; recouvrir de gelée fondue et laisser prendre.

Dresser sur bloc de glace, ou avec de la glace pilée autour du plat.

Pigeonneaux à la Gelée. — Désosser l'estomac, et garnir les pigeonneaux d'une farce fine à galantine, truffée. Les brider ; les barder, les pocher, les faire refroidir et les dresser dans une coupe ou dans un plat creux.

Ajouter au fonds de pochage, assez de gelée pour accompagner les pigeonneaux ; clarifier cette gelée, la verser autour des pigeons quand elle est presque froide, et dresser sur glace.

Médaillons de pigeonneaux Laurette. — Désosser les pigeonneaux ; les garnir d'une fine Farce gratin A additionnée de dés de langue bien rouge, de truffe et de pistaches fraîchement

émondées. Rouler les pigeonneaux en forme de galantine bien ronde et d'épaisseur égale ; les envelopper de mousseline ; les pocher et laisser refroidir.

Les détailler ensuite en rondelles d'un centimètre et demi d'épaisseur ; les napper de sauce Chaud-froid brune légère ; décorer chaque rondelle glacée, ou Médaillon, d'une rosace de demi-pistaches, avec un point de blanc d'œuf au milieu et lustrer à la gelée.

Dresser en couronne sur un plat rond, le long d'un dôme de gelée hachée.

Mousse de Pigeonneaux. — Poêler 4 pigeonneaux, les laisser refroidir et lever les filets de trois.

Partager ces filets en deux ; les napper de sauce Chaud-froid brune ; les décorer de fins détails de truffe et de blanc d'œuf et lustrer à la gelée.

Avec le quatrième pigeon et les débris des autres, préparer une Mousse froide selon le procédé ordinaire ; la faire prendre dans une timbale en argent.

Disposer sur cette Mousse les filets chaudfroités ; les recouvrir de gelée fondante et limpide ; incruster la timbale dans un bloc de glace pour servir.

Pain de Pigeonneaux. — Pour ce Pain, procéder comme il est dit à la formule initiale, Série des *Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures*.

PINTADE

La Pintade est loin d'avoir la valeur gastronomique du faisan que, pourtant, elle remplace parfois dans l'ordre des rôtis, quand la fermeture de la chasse prive la Table de l'excellent gallinacé.

Presque toutes les formules indiquées pour le Faisan sont applicables à la Pintade, mais celles qui lui conviennent le mieux sont les suivantes :

A la Bohémienne — a la Crème — a la Choucroute — en Salmis. (Voir *Faisan*.)

Pintade en Chartreuse. — Après l'avoir piquée au lard et colorée au beurre, la braiser avec les choux, lard et saucisson.

Préparer ensuite la Chartreuse, comme il est indiqué pour celle de Pigeon, après avoir découpé la pièce en morceaux réguliers.

Pintade à la Sicilienne. — Garnir la pintade de lasagnes à la Sicilienne (voir *Garnitures*) ; la poêler selon le mode ordinaire en y ajoutant quelques tomates pressées et concassées, et en la tenant vert-cuite.

Lorsqu'elle est à ce point, la retirer ; allonger le fonds de poêlage avec un peu de Consommé ; réduire ; dégraisser à fond ; passer à l'étamine avec les légumes et joindre ce coulis à une égale quantité de sauce Tomate.

Glacer la pintade ; la dresser ; l'entourer de ris d'agneau panés à l'anglaise et sautés au beurre.

— Servir à part la sauce Tomate additionnée du fonds de poêlage.

OIE

Au point de vue culinaire, le principal mérite de l'oie est de fournir le foie gras le plus fin, le plus ferme et le plus parfait. En dehors de ce produit, l'oie n'est guère utilisée que dans les cuisines ménagères et bourgeoises, et encore, doit-elle l'être alors qu'elle est jeune, à l'état d'oison, ou juste parvenue au terme de son développement.

Oie à l'Alsacienne. — La farcir de chair à saucisses fine ; la colorer au beurre et la poêler ensuite.

La dresser et l'entourer de : choucroute braisée à la graisse d'oie ; lard maigre, cuit avec la choucroute et détaillé en rectangles.

Oie à l'Anglaise. — Préparer la farce suivante : Cuire au four un kilo d'oignons, sans en retirer la pelure ; les laisser refroidir.

Étant bien froids, les peler, les hacher et leur ajouter : le même poids de mie de pain trempée et exprimée ; 50 grammes de sauge fraîche ou sèche, hachée ; 10 grammes de sel, une pincée de poivre et muscade.

Introduire cette préparation dans l'oie ; la brider ; la rôtir au four ou à la broche.

Dresser et entourer avec le jus, qui doit être conservé un peu gras. Servir à part une saucière de marmelade de pommes à peine sucrée.

Oie à la Bordelaise. — La farcir avec : un kilo de cèpes émincés et sautés à la bordelaise ; 125 grammes de mie de pain

trempée et exprimée ; 125 grammes de petites olives dénoyautées ; 100 grammes de Beurre d'anchois ; le foie de l'oie, haché ; une demi-cuillerée de persil haché ; une pointe d'ail broyé ; un œuf ; sel et poivre. — Bien mélanger le tout ; barder la pièce et la rôtir à la broche ou au four.

Dresser et envoyer le jus à part.

Oie Chipolata. — De même que le Dindonneau de ce nom, l'oie peut être découpée, ou être traitée entière. (Voir *Dindonneau à la Chipolata*, et procéder selon l'une des deux façons indiquées.)

Oie en Civet. — Recueillir le sang en tuant la bête ; y ajouter de suite le jus d'un citron et le fouetter doucement jusqu'à complet refroidissement, pour éviter sa coagulation.

Découper ensuite la pièce en morceaux et procéder absolument comme pour un Civet de lièvre. (Voir *Civet de lièvre, Chapitre du Gibier.*)

Oie à la Flamande. — Braiser l'oie ; préparer en même temps une garniture à la Flamande.

Dresser la pièce ; l'entourer avec la garniture et la napper avec le fonds de braisage réduit.

Oie aux Marrons. — Procéder exactement selon la méthode et les proportions indiquées pour le « Dindonneau aux marrons ».

Oie braisée aux Navets. — Procéder comme il est indiqué pour le « Canard aux Navets ». (Voir *Canard.*)

Oie au Raifort. — Braiser l'oie. — La dresser ; l'entourer de nouilles au beurre ou de riz au gras et arroser la garniture avec le fonds de braisage, réduit.

— Servir à part une sauce Raifort à la crème. (Voir *Sauces Anglaises.*)

Oie à la mode de Visé. — Prendre une oie n'ayant pas encore pondu ; la pocher dans un fonds blanc, avec ses abatis et 2 têtes d'ail.

Ensuite, la découper ; disposer les morceaux dans un sautoir ; les arroser de graisse d'oie et les laisser s'en imprégner jusqu'au moment de servir.

Avec le fonds de cuisson, de la graisse d'oie, et une quantité relative de farine, préparer un Velouté épais ; le tenir en dépouillement pendant une heure. Le lier finalement avec 4 jaunes d'œufs ; passer à l'étamine ; le mettre à consistance normale en l'addi-

tionnant de crème et compléter avec une forte cuillerée de purée d'ail cuite au lait.

Ajouter dans cette sauce les morceaux d'oie, égouttés, épongés, et les dresser en timbale.

OIE EN DAUBE, FROIDE

Procéder selon la méthode et les proportions indiquées dans la formule « Dinde en Daube », en tenant compte du poids de la pièce en traitement pour régler le temps de cuisson.

CANARDS ET CANETONS

Culinairement, on distingue trois sortes de canards qui sont : les Nantais, les Rouennais, et les diverses variétés de canards sauvages. Ces derniers sont principalement employés comme Rôtis et en Salmis.

Le canard Rouennais est également traité en Rôti plutôt qu'en Entrée, la caractéristique de son apprêt étant d'être tenu très saignant, ce n'est que très rarement qu'il est braisé.

Comme on le sait, le canard Rouennais n'est pas saigné comme les autres volailles, mais *étouffé*.

Le canard Nantais, qui est moins fourni en chair que le Rouennais, se fait braiser ou rôtir.

CANETONS NANTAIS

Ballotines de Caneton. — Désosser le caneton ; retirer entièrement les chairs d'après la peau ; dénerver ces chairs et les hacher assez finement avec : le même poids de lard gras frais ; moitié de leur poids de rouelle de veau ; le tiers de leur poids de panade. Piler le tout avec 15 grammes de sel, une pincée de poivre ; un peu de muscade ; ajouter 4 jaunes d'œufs ; passer au tamis et mélanger à cette farce : 100 grammes de Farce gratin de foie gras, 100 grammes de champignons crus hachés et sautés au beurre.

Partager cette farce en parties du poids de 60 grammes ; les envelopper d'un morceau de la peau du Caneton d'abord, et d'une mousseline ensuite. Les ranger dans un sautoir ; les pocher avec un fonds tiré de la carcasse du Caneton. Au dernier moment, retirer les mousselines, et glacer les Ballotines.

Les dresser en couronne ; disposer au milieu la garniture adoptée, laquelle peut être de : Navets, Petits pois, Olives, Choucroute, etc.

Caneton farci à la Bordelaise. — Procéder comme pour « l'oie à la bordelaise » en tenant compte de la différence de grosseur de la pièce pour proportionner les éléments.

Caneton Chipolata. — Braiser le caneton et ajouter au fonds, réduit : la quantité nécessaire de sauce Demi-glace ; une garniture Chipolata. Laisser mijoter le tout ensemble pendant quelques minutes et dresser la pièce avec la garniture autour.

Caneton à la Choucroute. — Introduire dans le canard gros comme un œuf de beurre manié avec persil et échalotes hachés.

Le faire colorer au four ; le mettre ensuite dans une casserole foncée pour braisage ; mouiller à hauteur avec deux tiers de fonds de veau, un tiers de vin blanc et braiser doucement jusqu'à cuisson complète.

D'autre part, braiser un kilo de choucroute avec 250 grammes de lard de poitrine. Aux trois quarts de la cuisson, l'égoutter ; finir de la cuire avec 2 décilitres de jus de veau, un décilitre de vin blanc, et jusqu'à complète réduction de ce mouillement.

Dresser le caneton ; l'entourer avec la choucroute ; disposer sur celle-ci, en bordure, le lard détaillé en rectangles ; servir à part le fonds de braisage réduit et additionné de sauce Demi-glace.

Variante de dressage. — Dresser la choucroute en bordure sur le plat ; l'entourer avec le lard détaillé en rectangles ; disposer au milieu le canard tout découpé ; saucer les morceaux avec le fonds de braisage additionné de sauce Demi-glace.

Caneton à la Lyonnaise. — Braiser le caneton et finir le fonds en sauce Demi-glace.

Dresser la pièce et l'entourer de : petits oignons ; marrons cuits au consommé, glacés, disposés en bouquets alternés, oignons et marrons.

Caneton poêlé à la Menthe. — Introduire dans le caneton 30 grammes de beurre additionné d'une pincée de menthe hachée ; le poêler.

Dresser ; déglacer le fonds de poêlage avec un décilitre de jus de veau clair et un peu de jus de citron. Passer ce jus à la mousseline ; lui ajouter une pincée de menthe hachée et le verser sur le caneton.

Caneton Molière. — Désosser le caneton; le farcir de 400 grammes de Farce à gratin de foie gras, additionnée de 300 grammes de chair à saucisses fine passée au tamis, en disposant deux rangées de petites truffes dans le milieu de l'épaisseur de la farce.

Remettre la pièce en forme; la recoudre; l'envelopper dans une serviette comme une galantine et la pocher dans un fonds tiré de la carcasse.

Avec une partie du fonds, préparer une sauce Madère; l'additionner d'une vingtaine de lames de truffes.

Avec l'autre partie, passée, dégraissée et réduite, glacer le caneton au dernier moment.

Dresser, après avoir enlevé le fil de la couture et couvrir avec la sauce Madère aux truffes.

Caneton braisé aux Navets. — Colorer le caneton au beurre; le retirer de la casserole; égoutter le beurre; déglacer avec un peu de vin blanc; réduire à fond; ajouter 3 décilitres de sauce Espagnole, autant de fonds brun, un bouquet garni. Remettre le canard dans cette sauce et le cuire doucement.

Dans le beurre réservé, faire colorer 400 grammes de navets tournés en forme d'olives allongées; les saupoudrer d'une forte pincée de sucre et les sauter à feu vif pour les glacer.

Préparer également 20 petits oignons à moitié cuits au beurre.

Lorsque le caneton est à moitié cuit, le changer de casserole; l'entourer avec les navets et oignons, passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson au four.

Dresser la pièce avec les navets et oignons disposés autour.

Caneton à la Nivernaise. — Braiser le Caneton comme ci-dessus. Remplacer la garniture de navets par une même quantité de carottes et d'oignons glacés; dresser avec la garniture en bouquets autour de la pièce.

Caneton aux Olives. — Braiser le caneton comme celui aux navets, en tenant la sauce courte et succulente.

Quelques minutes avant de servir, y ajouter 250 grammes d'olives dénoyautées et blanchies.

Glacer le caneton au dernier moment; l'entourer avec olives et sauce.

Caneton braisé à l'Orange. — On ne doit pas confondre ce caneton avec celui qui est rôti et servi également à l'orange : les deux préparations sont bien distinctes. Au lieu d'oranges ordi-

naires, on peut employer des oranges bigarrades ; mais, dans ce cas, les quartiers de ces oranges ne sont pas employés comme garniture, à cause de leur âcreté ; on emploie simplement leur jus pour la sauce.

Colorer le caneton au beurre ; le cuire très doucement ensuite avec 4 décilitres de sauce Espagnole et 2 décilitres de fonds brun ; en poussant la cuisson assez avant pour pouvoir le détailler à la cuiller.

Le caneton étant cuit, le retirer ; dégraisser la sauce, la réduire très serrée et la passer à l'étamine ; lui ajouter le jus de 2 oranges et celui d'un demi-citron pour la ramener à sa consistance normale.

Compléter cette sauce avec le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron, taillés en fine julienne, fortement blanchis et bien égouttés. Observer que, après l'addition des jus d'oranges et de citron et de la julienne de zeste, la sauce ne doit plus bouillir.

Glacer le caneton au dernier moment ; le dresser, le border de quelques cuillerées de sauce ; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et servir à part le reste de la sauce.

Pâté chaud de Caneton. — Rôtir le caneton en le tenant très saignant ; le découper en aiguillettes et en supprimer la peau.

Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré ; masquer le fond et les parois d'une couche de Farce gratin A, additionnée de 2 décilitres de sauce Demi-glace très réduite, par kilo de farce.

Sur la couche de farce du fond, ranger un lit d'aiguillettes de caneton, de champignons cuits émincés et de lames de truffes ; recouvrir d'une couche de farce ; finir de remplir le moule en alternant les couches de farce, d'aiguillettes, etc.

Compléter par une couche de farce ; semer dessus une pincée de thym et de laurier pulvérisés ; fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte bien soudée sur les bords et pratiquer une ouverture pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. — Cuire pendant une heure au four de chaleur moyenne.

Renverser le pâté sur un plat en le sortant du four ; détacher le fond ; le détailler en triangles et ranger ceux-ci autour du pâté. Napper la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Madère ; poser au milieu un gros champignon cannelé, cuit, et l'entourer d'une couronne de lames de truffes.

— Servir à part une sauce Madère.

Caneton aux Petits pois. — Faire revenir au beurre 15 petits oignons et 200 grammes de lard de poitrine, coupé en

gros dés et blanchi. Egoutter; mettre le caneton à colorer dans le même beurre; égoutter celui-ci dès que la coloration est obtenue.

Déglacer avec un peu de fonds blanc; ajouter 3 décilitres de sauce Demi-glace claire; trois quarts de litre de petits pois frais; un bouquet garni; le lard et les oignons; cuire doucement le tout.

Dresser le caneton; le couvrir avec la garniture et réduire la sauce à la juste quantité nécessaire pour l'accompagnement.

Quenelles de Caneton Carignan. — Avec de la farce Mousseline de caneton, mouler de grosses quenelles à la cuiller, ou en moules spéciaux, en les fourrant d'une purée de filets de caneton rouennais, additionnée d'une quantité égale de purée de truffes et complétée avec un peu de sauce Demi-glace à l'essence de truffes.

Pocher ces quenelles pendant 20 minutes; les égoutter; les dresser en couronne et verser au milieu une garniture de truffes tournées en olives, chauffées dans une sauce Madère à l'essence de truffes.

Suprême de Caneton. — Les suprêmes de caneton se lèvent comme ceux de volaille et peuvent se traiter de même.

Cependant, en raison du changement de nature de l'élément, et quel que soit le mode adopté, la sauce doit être changée : le caneton n'admettant guère que les sauces brunes tirées de son fonds, ou celles complétées avec son fumet.

Les formules suivantes que l'on trouvera à l'article *Suprêmes* sont celles qui s'adaptent le mieux au suprême de Caneton : AGNÈS SOREL — A LA CHIMAY — A L'ECOSSAISE — A LA MARÉCHALE — A LA PÉRIGUEUX — AU VERT-PRÉ, etc.

Timbale de Caneton Mirabeau. — Dénoyauter la quantité jugée nécessaire d'olives, selon les dimensions du moule employé; les remplir de farce de volaille; les pocher, les égoutter et laisser refroidir.

Avec ces olives farcies, foncer un moule à charlotte grassement beurré; en les disposant par rangées concentriques dans le fond et superposées le long des parois du moule.

Masquer le fond et les parois d'une couche assez épaisse de farce fine de caneton; remplir l'intérieur d'une garniture d'aiguillettes de caneton rôti, tenu très saignant; de champignons et de truffes, liée d'une sauce Salmis assez serrée, et froide. Recouvrir d'une

couche de même farce et pocher la timbale au bain-marie. — Lorsqu'elle est sortie du bain, la laisser reposer suffisamment pour le tassement de l'intérieur.

La démouler au moment et l'entourer d'un cordon de sauce Salmis.

NOTA. — Cette timbale, qui tire sa dénomination de son fonçage en olives, n'est pas absolument exclusive au Caneton. Elle peut être garnie de pigeons, de ris de veau ou d'agneau, etc ; en modifiant naturellement la farce et la garniture, selon le genre et la nature de ce qui en constitue l'élément principal.

CANETON ROUENNAIS

Sauf dans le cas où il doit être servi froid à la cuiller, le Rouennais ne se braise pas : il est poêlé ou rôti et toujours tenu saignant.

Lorsqu'il doit être farci, la farce est ainsi préparée :

Faire revenir 125 grammes de lard gras frais avec une forte cuillerée d'oignon haché; ajouter 250 grammes de foies de canard escalopés, une pincée de persil haché, sel, poivre et pointe d'épices.

Tenir les foies saignants et, pour cela, il faut seulement les raidir. Laisser refroidir à moitié, piler et passer au tamis fin.

Aiguillettes de Rouennais à la Bigarrade. — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit, et en comptant que le temps de cuisson, pour un caneton de grosseur moyenne, est de 20 minutes. — Détacher les filets sur la longueur, chacun en 10 aiguillettes; ranger ces aiguillettes sur un plat tiède.

Ajouter quelques cuillerées de jus de veau au fonds de poêlage ; laisser bouillir un instant; passer; dégraisser et compléter comme il est indiqué pour la sauce Bigarrade claire. (Voir *Petites sauces brunes.*)

Couvrir les aiguillettes avec une partie de ce fonds et servir le reste à part.

NOTA. — Les *Aiguillettes de Rouennais à l'orange* se préparent de même ; seulement, on les entoure de quartiers d'oranges parés à vif.

Aiguillettes de Rouennais aux Cerises. — Préparer les aiguillettes comme ci-dessus.

En même temps que le jus de veau, ajouter un filet de Madère

au fonds de poêlage. Dégraisser; lier à l'arrow-root; passer à la mousseline et ajouter, au dernier moment, 200 grammes de cerises griottes dénoyautées.

Disposer les cerises autour des aiguillettes; napper légèrement celles-ci de fonds lié et servir le reste à part.

Aiguillettes de Rouennais aux Truffes. — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit.

Ajouter au fonds de poêlage un décilitre de vin de Chambertin et, dans ce fonds, cuire 5 moyennes truffes pelées. Réduire ensuite; dégraisser; passer le fonds et l'ajouter à une sauce Rouennaise tenue un peu légère.

Lever les aiguillettes de caneton; escaloper les truffes; dresser sur un plat tiède, en alternant aiguillettes et lames de truffes. Masquer légèrement de sauce et servir à part le reste de celle-ci.

Caneton Rouennais au Champagne. — Poêler le caneton comme ci-dessus.

Ajouter au fonds 3 décilitres de Champagne sec; réduire; compléter avec un décilitre de fonds de veau lié et passer à la mousseline.

Dresser le caneton; servir le fonds à part, en saucière.

Caneton Rouennais en Chemise. — Farcir le caneton comme pour Rouennaise; le brider en Entrée. L'introduire ensuite dans une vessie bien dégorgée; ficeler l'ouverture de celle-ci, du côté du croupion de la bête.

Envelopper ensuite la vessie dans une serviette qui est ficelée de même; pocher très doucement, pendant 45 minutes environ, dans un fonds brun très corsé.

Pour servir, retirer la serviette et laisser le caneton dans la vessie.

Envoyer à part une sauce Rouennaise.

Escalopes, Filets et Suprêmes de Rouennais. — Lever les suprêmes; les escaloper en deux ou trois parties, selon la grosseur du caneton.

Les aplatir légèrement; les parer; les ranger dans un sautoir grassement beurré; les couvrir d'un papier également beurré et les pocher à sec, en les conservant très saignants.

Ces escalopes, dont l'unique raison d'être est la nécessité de varier les menus, admettent les mêmes garnitures que les aiguillettes; mais celles-ci leur sont préférables sous tous les rapports.

Mousse et Mousselines de Caneton Rouennais. — Elles se préparent selon les proportions et modes divers des Mousses et Mousselines de volaille; mais elles n'admettent pas d'autre sauce que la sauce Rouennaise et la sauce Bigarrade, ni d'autres garnitures que : quartiers d'oranges, cerises, purées ou crèmes de légumes.

Caneton Rouennais au Porto. — Rôtir le caneton à la casserole en le tenant vert-cuit, et le dresser.

Déglacer avec un décilitre et demi de Porto ; réduire de moitié ; ajouter ce déglaçage à 2 décilitres et demi de jus de caneton lié à l'arrow-root. — Servir ce jus à part.

Caneton Rouennais à la Presse. — Rôtir le caneton pendant 20 minutes; l'envoyer aussitôt à la table où il est ainsi traité :

Enlever les deux cuisses, qui ne sont pas servies.

Détailler les filets en fines aiguillettes ; les ranger l'une à côté de l'autre sur un plat tiède ; les assaisonner.

Hacher la carcasse et la presser en l'arrosant de bon vin rouge.

Recueillir le jus, l'additionner d'un filet de cognac et en arroser les aiguillettes.

Placer le plat sur un réchaud; bien chauffer sans laisser bouillir et servir immédiatement.

Caneton farci à la Rouennaise. — Farcir le caneton avec la composition indiquée à la Notice ; le rôtir à feu vif pendant 25 à 30 minutes, selon sa grosseur. — L'accompagner d'une sauce Rouennaise.

S'il est servi tout découpé : Détacher les cuisses ; les ciseler intérieurement ; bien les assaisonner de sel et de poivre et les griller.

Détailler les filets en fines aiguillettes ; les dresser de chaque côté d'un plat long; disposer au milieu la farce retirée de l'intérieur.

Placer les cuisses grillées à chaque bout du plat.

Hacher grossièrement la carcasse; la presser en l'arrosant d'un verre de fine Champagne et d'un filet de jus de citron.

Ajouter le jus recueilli à la sauce Rouennaise et saucer légèrement les aiguillettes. — Servir à part le reste de la sauce.

Salmis de Caneton à la Rouennaise. — Brider le caneton, après en avoir retiré la clavicule.

Le mettre dans un four rouge, où il ne doit rester que 8 minutes: soit 4 minutes de chaque côté.

Si la chose est possible, le laisser refroidir pendant quelques minutes, ce qui permet de le détailler plus facilement.

Avoir soin aussi de l'essuyer parce que, généralement, la violence du calorique le noircit.

Détacher les cuisses ; les ciseler intérieurement et les griller.

Saupoudrer d'échalotes hachées, de gros sel écrasé pas trop fin, de poivre du moulin, de muscade et d'épices, un grand plat long, beurré.

Découper les filets en aiguillettes extrêmement fines, soit 15 dans chaque filet ; les ranger l'une à côté de l'autre sur le plat ; les saupoudrer du même assaisonnement mis dessous, sauf l'échalote.

Détacher les moignons restant des ailes, ainsi que la petite partie qui reste de la peau de l'estomac ; les assaisonner et les griller comme les cuisses.

Hacher grossièrement la carcasse ; la presser en l'arrosant d'un demi-verre de vin rouge, et arroser les aiguillettes avec le jus recueilli.

Au moment de servir, disposer sur celles-ci quelques petits morceaux de beurre ; chauffer un instant sur le fourneau ; mettre ensuite le plat à four très chaud ou le présenter à la salamandre pour que le glaçage soit instantané.

Retirer le plat dès que les aiguillettes commencent à se plisser sur les bords ; ranger les cuisses grillées à chaque bout du plat et les deux moignons, avec la peau de l'estomac, au milieu. — Servir immédiatement.

Soufflé de Caneton Rouennais. — Poêler le caneton en le tenant vert-cuit.

Lever les suprêmes et les tenir au chaud. Couper les os de la carcasse avec de gros ciseaux, de façon à ce que celle-ci figure une sorte de caisse.

Avec le foie du caneton, la chair crue d'un autre demi-caneton, un blanc d'œuf et 100 grammes de foie gras cru, préparer une farce mousseline.

Emplir la carcasse avec cette farce, de façon à reformer la pièce dans sa forme primitive ; l'entourer d'une bande de fort papier beurré pour éviter toute déformation ; pocher doucement, à couvert, pendant 20 minutes.

Avec un peu de farce réservée, additionnée du même poids de purée de foie gras, garnir des croûtes de tartelettes ; les pocher en même temps que le Soufflé.

Dresser la pièce juste au moment; l'entourer avec les tartelettes; placer sur chacune de celles-ci une escalope de suprême.

Servir à part une sauce Rouennaise.

CANETONS FROIDS

Aiguillettes de Caneton à l'Écarlate. — Poêler un caneton rouennais jusqu'à ce qu'il soit juste cuit; le laisser refroidir dans son fonds. Lever ensuite les filets; en retirer la peau et les détailler en aiguillettes. Chaudfroiter celles-ci à brun; les décorer aux truffes et lustrer à la gelée.

Apprêter le même nombre de tranches de langue écarlate, ayant la forme et les dimensions des aiguillettes de caneton; les glacer à la gelée.

Avec la chair des cuisses et les débris, préparer une Mousse; la mouler dans un plat creux carré. Lorsqu'elle est bien prise, dresser dessus les aiguillettes de caneton et les tranches de langue, en les alternant. Recouvrir le tout d'une couche de gelée limpide.

Aiguillettes de Caneton Saint-Albin. — Poêler un caneton rouennais et détailler les aiguillettes comme ci-dessus.

Masquer celles-ci de farce gratin, additionnée en quantité égale de purée de foie gras, de gelée fondue et d'un petit verre de cognac flambé.

Laisser raffermir la farce; puis, chaudfroiter à brun ces aiguillettes farcies; les décorer en mosaïque, avec blanc d'œuf dur, zeste d'orange blanchi et langue bien rouge.

Décorer de lames de truffes le fond d'un moule à dôme chemisé de gelée bien limpide; dresser les aiguillettes dedans, debout le long des parois et la pointe en bas.

Garnir le milieu d'une Mousse faite avec les cuisses et débris du caneton et laisser prendre. Démouler au moment sur un tampon rond posé sur le plat de service; entourer de croûtons de gelée; piquer sur le dôme un hâtelet de truffes de grosseur graduée et glacées.

Caneton glacé aux Cerises, dit Montmorency. — Rôtir le caneton en le tenant saignant.

Lorsqu'il est bien froid, enlever l'estomac et retirer les os, de façon à former une caisse avec la carcasse. Diviser les filets chacun en 8 aiguillettes; les chaudfroiter à brun et les décorer aux truffes.

Emplir la carcasse d'une Mousse faite avec les débris de chair, foie gras et le foie du caneton, en la faisant bomber selon la forme naturelle de l'estomac du canard.

Lustrer à la gelée et mettre au rafraîchissoir pour raffermir la Mousse.

Lorsque celle-ci est un peu ferme, ranger les escalopes chaud-froitées dessus. — Dresser la pièce dans un plat creux carré; l'entourer de cerises griottes dénoyautées, pochées au vin de Bordeaux, froides, et les couvrir de gelée au fumet de caneton.

Caneton à la Cuiller. — Braiser le caneton dans un fonds au Madère et le tenir très cuit.

Le mettre dans une terrine pouvant le contenir juste ; le couvrir avec le fonds de braisage passé à la serviette et suffisamment additionné de gelée pour qu'il en soit bien couvert. — Laisser refroidir. Au moment de servir, dégraisser le dessus de la terrine comme il est indiqué pour la « Terrine de Poularde » ; dresser sur serviette.

Caneton Lambertye. — Procéder exactement comme il est indiqué pour la « Poularde Lambertye », en remplaçant la Mousse de volaille par une Mousse de caneton et en chaudfroitant les aiguillettes à brun.

Caneton glacé aux Mandarines, dit aussi à la Japonaise. — Poêler un caneton rouennais et le laisser refroidir dans son fonds.

Lorsqu'il est bien froid, le parer d'aplomb; le lustrer à la gelée et le dresser sur un tampon bas placé sur un plat long.

L'entourer de mandarines vidées, remplies de Mousse froide, faite avec des foies de caneton et du foie gras. Alterner les mandarines de gelée, additionnée du fonds de poêlage et du jus des quartiers retirés des mandarines, moulée dans de petits moules à darioles.

Mousse de Caneton Rouennais. — A cette seule différence que la chair de caneton est ici l'élément principal, l'apprêt et les proportions de cette Mousse sont les mêmes que pour la Mousse de volaille, et il en est de même pour le moulage. (Voir aussi la formule initiale, Série des *Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures.)*

Caneton à la Sévillane. — Désosser l'estomac du caneton; le garnir d'une farce composée de : 100 grammes de farce gratin,

autant de farce mousseline, un décilitre de purée de tomate très réduite et 100 grammes de foie gras cru coupé en gros dés. Brider le caneton ; l'envelopper dans une mousseline ; le pocher pendant une heure dans un bon fonds.

Après cuisson, resserrer la mousseline et le laisser refroidir dans la cuisson.

Déballer la pièce ; enlever l'estomac ; le détailler en aiguillettes ; remettre celles-ci en place sur la farce et napper la pièce de sauce Chaud-froid au Xérès. Lustrer à la gelée ; dresser dans une coupe ovale ou dans un plat creux carré dont le fond sera garni d'une couche de gelée prise ; entourer la pièce de grosses olives d'Espagne dénoyautées, farcies à la purée de foie gras, et les couvrir à moitié de gelée.

Soufflé froid de Caneton à l'orange. — Procéder comme pour le Caneton aux cerises, à cette différence que les aiguillettes sont utilisées pour la préparation de la Mousse, au lieu d'être chaudfroitées.

Dresser la pièce dans un plat carré, sur une couche de gelée prise au fond du plat ; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et couvrir ceux-ci de gelée au jus de bigarrade, additionnée de 2 petits verres de curaçao par litre de gelée.

Terrine de Caneton Rouennais à la Gelée. — Préparer d'abord la farce suivante : Faire fondre dans une poêle 100 grammes de lard gras coupé en petits dés ; y ajouter 50 grammes de beurre, chauffer assez fortement et sauter, ou plutôt simplement *raidir* dans cette graisse 250 grammes de foies de canard assaisonnés de sel et de poivre, saupoudrés d'une demi-cuillerée d'oignon haché et d'une pincée de thym et laurier pulvérisés. Laisser à peu près refroidir et passer au tamis.

Désosser l'estomac d'un caneton rouennais, ainsi que le dos, jusqu'aux cuisses, et supprimer le croupion.

Le garnir avec la farce préparée ; le brider en entrée et le mettre dans une terrine pouvant le contenir juste. L'arroser simplement d'un verre de cognac ; couvrir d'une barde de lard ; fermer la terrine ; cuire au bain-marie, au four, pendant 40 minutes.

Avec la carcasse du caneton et du fonds de veau corsé, apprêter 4 décilitres d'excellente gelée.

En sortant le caneton du four, le couvrir avec cette gelée et laisser refroidir.

Au moment de servir, dégraisser la terrine à l'eau bouillante, comme il est expliqué pour la « Terrine de poularde » et la dresser sur un plat long couvert d'une serviette.

Timbale de Caneton Voisin. — Rôtir un caneton rouennais en le tenant saignant ; le laisser refroidir et lever les filets.

Avec la carcasse, préparer une sauce Salmis ; la lier à la gelée comme une sauce Chaud-froid.

Détailler les filets en escalopes ; enrober celles-ci de cette sauce Salmis et laisser prendre.

Faire prendre une couche de sauce au fond d'une croûte de timbale ; sur cette sauce, ranger une partie des escalopes chaud-froitées, en les alternant de lames de truffes ; recouvrir d'une légère couche de gelée.

Recommencer un rang d'escalopes et de lames de truffes, une couche de gelée et ainsi de suite.

Compléter par une couche de gelée un peu plus épaisse ; tenir ensuite au frais jusqu'au moment de servir.

Nota. — Cette vieille et excellente Entrée froide n'est en somme qu'un Salmis froid, dont la méthode peut être appliquée à tous les gibiers susceptibles d'être apprêtés en Salmis. C'est la plus simple, et certainement la meilleure façon de les servir froids.



FOIE GRAS

PRÉPARATIONS CHAUDES DU FOIE GRAS

Le foie gras entier destiné à être servi chaud, doit être bien paré d'abord, puis clouté de truffes crues qui, au préalable, auront été pelées, coupées en quartiers, assaisonnées de sel et de poivre, raidies avec un verre de cognac et une feuille de laurier, et refroidies dans une terrine hermétiquement close.

Lorsque le foie gras est clouté avec les truffes ainsi préparées, il est entouré de minces bardes de lard ou d'une crépine de porc, et il est tenu pendant quelques heures dans une terrine bien close avant d'être mis en cuisson.

La meilleure manière de le traiter, lorsqu'il doit être servi entier et chaud, c'est de le cuire dans une pâte qui absorbe la graisse en excès, au fur et à mesure qu'elle fond. — On procède ainsi :

Faire deux abaisses ovales en pâte à pâté, un peu plus grandes que le foie.

Sur l'une de ces abaisses, disposer le foie enveloppé de bardes et, si cela se peut, l'entourer de truffes moyennes pelées ; poser une demi-feuille de laurier sur le foie ; mouiller les bords de l'abaisse ; recouvrir avec la seconde abaisse ; souder et replier en bourrelet régulier les bords des deux abaisses.

Dorer le dessus ; rayer ; pratiquer une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson et, s'il s'agit d'un foie moyen, cuire à four de bonne chaleur ordinaire pendant 40 à 45 minutes.

Servir tel quel et envoyer à part la garniture adoptée.

Service : A la salle, le Maître d'hôtel détache le dessus de la croûte, tout autour du foie, et il enlève cette croûte.

Il découpe alors le foie à la cuiller, le dresse sur les assiettes, et l'entoure de la garniture indiquée sur le menu.

Nota. — Je ne suis pas partisan de cuire le foie gras en terrine quand il doit être servi chaud. La méthode que j'indique ci-dessus me semble bien préférable dans tous les cas, et quelle que soit la garniture adoptée.

Je ne saurais trop recommander d'accompagner le foie gras chaud d'une garniture de nouilles, de lasagnes, de macaroni ou de riz. Ces pâtes doivent être blanchies comme à l'ordinaire et finies à la crème ; cet accompagnement rend le foie gras plus agréable au goût et elles en facilitent la digestion.

En dehors des pâtes indiquées ci-dessus, les meilleures garnitures du foie gras chaud sont les truffes, entières ou en lames, ou une Financière. Comme sauce brune, une sauce Madère convient bien, à condition d'être très fine et peu forcée en Madère.

Une glace légère de veau ou de volaille, beurrée et additionnée d'un peu de vieux Sherry ou de vieux Porto, convient mieux encore. Une sauce Hongroise au Paprika, ou une excellente sauce Suprême peuvent être également admises, si elles se trouvent en rapport avec la garniture.

En général on préfère les foies d'oie pour les préparations chaudes, tandis que ceux de canard sont réservés pour les conserves ou le froid.

Indépendamment de son rôle en tant qu'Entrée spéciale, le foie gras tient, comme élément de garniture, un grand rôle dans le travail de la cuisine. (A. E.)

Foie gras en Caisses. — Tailler en gros dés, et en quantité égale, foie gras cuit et truffes. Lier ce salpicon d'une sauce Demi-glace au Madère, corsée ; en garnir aux deux tiers des caisses en papier beurrées ou huilées, et séchées au four. Compléter chaque caisse par une escalope ronde de foie gras cru, de même diamètre que la caisse, sautée au beurre, et une lame de truffe sur chaque escalope.

Entourer d'un cordon de jus de veau.

Foie gras en Cocotte. — Choisir un foie bien ferme ; le clouter de truffes 12 heures à l'avance.

Le raidir au beurre dans une sauteuse ; le mettre ensuite dans une cocotte en terre bien chaude ; puis, déglacer la sauteuse avec essence de truffes et vin blanc ; ajouter du jus de veau pour faire un décilitre en tout et passer ce fonds sur le foie.

Fermer la cocotte ; luter le couvercle et pocher à four très doux pendant une heure environ.

— Servir tel quel et envoyer en même temps une sauce Madère à l'essence de truffes.

Côtelettes, Croquettes et Cromesquis de Foie gras. — La préparation de l'appareil, dont le foie gras est l'élément principal, se fait selon les proportions indiquées pour les « Croquettes de volaille ». (Voir *Hors d'œuvre chauds.*)

Le traitement de ces différents articles est le même que celui des Côtelettes, Croquettes, etc., de volaille.

Foie gras cuit dans une Brioche (*dit à la Strasbourgeoise*). — Clouter le foie de truffes; le tenir pendant quelques heures dans une terrine close, comme il est dit ci-dessus. Ensuite, l'envelopper de bardes; le mettre à pocher pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et le laisser refroidir.

Foncer un moule à timbale beurré, de dimensions proportionnées à la grosseur du foie, avec une abaisse très épaisse de pâte à brioche commune, sans sucre.

Placer le foie gras debout dans le moule, qu'il doit remplir ou à peu près; fermer la timbale avec une abaisse de même pâte; faire une ouverture sur le milieu; entourer le haut du moule d'une bande de fort papier beurré pour empêcher la pâte de déborder, et laisser celle-ci se développer par la fermentation, en tenant le moule dans un endroit assez chaud.

Cuire ensuite au four de bonne chaleur moyenne jusqu'à ce qu'une aiguille, enfoncée dans le centre, en ressorte nette.

— Servir tel quel, avec l'une des garnitures ordinaires du foie gras; mais le plus souvent, le foie gras ainsi préparé, est servi froid.

Variante. — Le foie gras étant préparé comme il vient d'être dit, le parer en forme de boule; le placer au milieu d'une abaisse de pâte à brioche, sans sucre, avec ses parures autour. Souder l'abaisse en forme de bourse; la déposer dans un moule à brioche cannelé; placer dessus, en l'enfonçant assez profondément, un morceau de brioche roulé en virgule, de façon à figurer exactement une brioche à tête; laisser fermenter pendant un quart d'heure; dorer et cuire à four chaud.

Escalopes de Foie gras Périgueux. — Couper, sur un foie gras cru, des escalopes du poids de 70 grammes environ; les assaisonner de sel et de poivre; les tremper dans de l'œuf battu; les rouler dans de la truffe, crue autant que possible et hachée finement; appuyer celle-ci avec la lame du couteau. — Sauter au beurre clarifié et au moment, les escalopes ainsi préparées.

Les dresser en couronne et verser au milieu une sauce Madère à l'essence de truffes.

Escalopes de Foie gras Ravignan. — Sur une abaisse de pâte à brioche, sans sucre, ayant 7 à 8 millimètres d'épaisseur, tailler 20 ronds avec un emporte-pièce uni de 7 centimètres de diamètre.

Ranger 10 de ces ronds sur une plaque; les garnir d'une

couche de farce de volaille, en laissant un petit espace sur les bords.

Sur cette farce, placer une large lame de truffe; une rondelle de foie gras sur la truffe ; une nouvelle lame de truffe sur le foie; une couche de farce pour finir et couvrir avec les 10 autres ronds de pâte.

Souder et appuyer ceux-ci avec le dos d'un coupe-pâte rond ; dorer ; cuire à four chaud pendant un quart d'heure et dresser sur serviette en sortant du four.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Escalopes de Foie gras Talleyrand. — Apprêter : 1° une croûte cuite à blanc, dans un cercle à flan de 16 centimètres de diamètre; 2° une garniture de macaroni à la Talleyrand (voir *Garniture Talleyrand*) suffisante pour garnir la croûte ; 10 escalopes de foie gras taillées en ovales, assaisonnées, passées dans la farine et sautées au beurre.

Dresser les escalopes dans la croûte, en couronne, en les alternant de larges lames de truffes.

Mettre le macaroni au milieu, en le disposant en dôme ; saupoudrer de fromage râpé; glacer vivement et dresser la croûte sur serviette en la sortant du four.

— Servir à part un jus de veau lié, ou une glace de volaille claire à l'essence de truffes, bien beurrée.

Foie gras à la Financière. — Clouter de truffes un foie d'oie bien ferme; l'assaisonner; l'envelopper de bardes et le mettre dans une casserole étroite, sur un fonds de braise mouillé au Madère. Couvrir ; cuire doucement pendant trois quarts d'heure, en arrosant souvent.

Au moment de servir, retirer les bardes; dresser; entourer d'une garniture à la Financière, additionnée du fonds de braisage passé, dégraissé et réduit.

Foie gras au Paprika. — Traiter le foie comme ci-dessus, mais sans le clouter de truffes, et après l'avoir fortement assaisonné de Paprika.

Le dresser dans une terrine ovale, chaude; réduire le fonds de braisage, passé et dégraissé; l'ajouter dans une sauce Hongroise courte. Napper légèrement le foie de sauce et servir à part le reste de celle-ci.

Foie gras Périgord. — Clouter de truffes un foie très ferme; l'assaisonner; le mettre dans une terrine avec : une feuille de

laurier; 12 moyennes truffes pelées; un verre de fine Champagne; le laisser mariner pendant 6 heures.

Ensuite, l'envelopper de bardes et le braiser au Madère. Aux trois quarts de sa cuisson, le mettre dans une terrine ovale après en avoir retiré les bardes; l'entourer avec les truffes qui ont mariné en même temps; ajouter un décilitre de jus de veau corsé et le fonds de braisage, dégraissé et réduit; couvrir la terrine et luter le couvercle; finir de cuire pendant 20 minutes au four de chaleur modérée.

— Servir tel quel.

Foie gras à la Sainte-Alliance. — Mettre dans une terrine un beau foie gras assaisonné; l'entourer de grosses truffes pelées; mouiller au Champagne sec et pocher doucement.

— Servir tel quel.

Soufflé de Foie gras. — Passer au tamis fin : 300 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes, crus; 300 grammes de chair de volaille crue pilée avec 3 blancs d'œufs.

Mélanger les trois éléments dans un sautoir; assaisonner; travailler la composition sur glace et lui incorporer, petit à petit, 3 décilitres de crème épaisse et bien fraîche. Compléter, finalement, avec 4 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Dresser en casserole à Soufflé, beurrée; pocher au bain-marie, à couvert, pendant 30 à 35 minutes.

— Servir à part une sauce Madère à l'essence de truffes.

Subrics de Foie gras. — Voir cette formule à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.

Timbale de Foie gras à l'Alsacienne. — Préparer une croûte cuite à blanc dans un moule à Pâté chaud historié.

Garnir le fond et les parois d'une couche de farce gratin, additionnée d'un quart de purée de foie gras. Tenir la timbale à l'entrée du four.

Au moment de servir, verser dans la timbale un ragoût d'escalopes de foie gras poché au Madère, de truffes et champignons en lames, lié à la sauce Madère. Compléter par un décor composé d'un gros champignon cannelé entouré de lames de truffes.

Variante. — La Timbale à l'Alsacienne se garnit aussi de la façon suivante : Disposer dedans, en les alternant, des couches de nouilles à la crème, d'escalopes de foie gras sautées au beurre au moment, de champignons et de truffes en lames. Finir par une

couche de nouilles et, sur celles-ci, semer des nouilles crues sautées au beurre au moment.

— Servir en même temps une sauce Suprême à l'essence de truffes.

Timbale de Foie gras Cambacérès. — Foncer un moule à dôme, beurré, avec des anneaux de gros macaroni poché, tenu un peu ferme.

Ces anneaux seront taillés d'un demi-centimètre d'épaisseur, et l'intérieur sera rempli de purée de truffes liée avec un peu de farce de volaille. Lorque le moule est foncé : tapisser l'intérieur d'une couche de farce de volaille additionnée de purée de truffes ; le mettre à four doux pendant quelques minutes pour pocher la farce.

Réduire de moitié 2 décilitres de sauce Béchamel, additionnée de 3 cuillerées d'essence de volaille et d'autant d'essence de truffes ; mélanger à cette sauce 250 grammes de macaroni poché, divisé en tronçons de 3 centimètres de longueur, et environ un décilitre de purée de truffe et de purée de foie gras tirée des parures. — Bien mélanger le tout.

Garnir la timbale avec ce macaroni, disposé par couches, alternées d'épaisses escalopes de foie gras poché au Madère et de lames de truffes. Compléter la timbale par une couche de farce ; la pocher au bain-marie, en comptant 45 minutes pour un moule de la contenance d'un litre.

Laisser reposer pendant quelques minutes avant de démouler, puis renverser la timbale sur un plat rond et l'entourer d'un cordon de sauce Périgueux.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Timbale de Foie gras Cussy. — Préparer une croûte à blanc dans un moule à pâté rond, bas, et à bords évasés.

Garnir le fond et les parois d'une couche de farce de volaille ; pocher cette farce à l'entrée du four.

Disposer le long des parois, une couronne d'escalopes de foie gras, parées rondes et sautées au beurre, en les alternant de tranches de langue écarlate parées de même.

Disposer au milieu une garniture de champignons, rognons de coq, truffes en olives, liée à la sauce Madère, et dressée en pyramide. Compléter par une couronne de belles crêtes, placée entre le turban d'escalopes de foie gras et la garniture.

— Servir à part une sauce Madère.

Timbale de Foie gras Montesquieu. — Etaler sur une feuille de papier beurré une couche de farce de volaille, en lui donnant une épaisseur bien égale d'un demi-centimètre. Humecter la surface avec du blanc d'œuf; saupoudrer de truffe finement hachée; appuyer celle-ci avec la lame d'un couteau et pocher à l'étuve.

Laisser refroidir; détailler ensuite cette plaque de farce avec un emporte-pièce uni de 3 centimètres de diamètre. Avec ces ronds de farce, garnir le fond et les parois d'un moule à charlotte, beurré, en plaçant le côté truffé dessous pour qu'il apparaisse au démoulage.

Tapisser ensuite l'intérieur d'une couche de farce de volaille, additionnée d'un quart de purée de foie gras et tenue un peu ferme.

Garnir la timbale d'escalopes de foie gras et de lames de truffes liées d'une sauce Madère serrée, froide. Recouvrir d'une couche de farce; pocher la timbale au bain-marie pendant 50 minutes; la laisser reposer pendant quelques minutes en la sortant du bain.

La démouler au moment et l'entourer : d'un cordon de sauce Madère; d'une bordure de petits rectangles de foie gras sautés au beurre au moment.

— Servir à part une sauce Madère.

VARIANTE. — La formule ci-dessus est celle qui était pratiquée autrefois, et que nous avons donnée dans la première Édition de cet ouvrage. Depuis quelques années, elle a été ainsi modifiée :

1° Foncer la timbale de la façon indiquée, avec des ronds de farce pochée.

2° Remplacer la garniture d'escalopes de foie gras et truffes liées à la sauce Madère, réduite, par un Parfait de foie gras aux truffes, coupé en très gros dés et lié avec juste la quantité nécessaire de farce Mousseline de volaille.

3° Quand la timbale est démoulée, l'entourer simplement d'un cordon de sauce Hongroise au Paprika, bien rosée.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Tourte de Foie gras à l'Ancienne. — Détailler un foie gras cru en escalopes régulières; les assaisonner et les mariner au cognac avec le même nombre de lames de truffes crues.

Ajouter, à 600 grammes de chair à saucisses très fine, les parures du foie passées au tamis et 100 grammes de truffes hachées.

Garnir une abaisse ronde, faite en pâte à pâté, avec la moitié de

cette farce, en laissant un espace de 4 centimètres sur les bords; ranger dessus les escalopes de foie gras et les lames de truffes; étaler le reste de la farce sur celles-ci; couvrir avec une seconde abaisse de pâte.

Souder les deux abaisses; mouiller les bords et entourer d'une bande de feuilletage. Chiqueter le tour; dorer et cuire pendant 45 minutes au four de chaleur moyenne.

En sortant la tourte du four, détacher l'abaisse du dessus avec la pointe d'un couteau et arroser la garniture de la tourte de sauce Madère, serrée.

Foie gras truffé au Madère. — Pratiquer une douzaine d'incisions sur un beau foie, bien ferme; introduire dans chacune un morceau de truffe coupé en biais, en l'enfonçant dans le foie.

Envelopper celui-ci de bardes très minces; le déposer dans une casserole, pouvant le contenir juste, foncée de rouelles de carotte et d'oignon, d'échalotes émincées, de pelures de champignons et bouquet garni.

Mouiller de deux tiers de fonds de veau et d'un tiers de Madère; en quantité voulue pour que le foie en soit presque couvert. — Pocher au four pendant 40 minutes.

Egoutter alors le foie; retirer les bardes et le tenir au chaud, cloché. Passer et dégraisser la cuisson; la réduire des deux tiers; y ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace; réduire encore jusqu'à ce que la sauce soit très serrée. Ramener cette sauce à sa consistance normale, en l'additionnant de Madère, hors du feu.

Remettre le foie dans cette sauce; le tenir ensuite sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes, sans laisser bouillir.

Dresser; napper le foie avec une partie de la sauce et servir le reste à part.

PRÉPARATIONS FROIDES DU FOIE GRAS

Aspic de Foie gras. — Chemiser de gelée un moule à douille, uni ou historié; le décorer avec blanc d'œuf poché et truffe.

Le garnir de rectangles de foie gras cuit, bien parés, disposés en rangées à plat ou légèrement chevalées, en les alternant de couches de gelée. On peut aussi remplacer les rectangles par de jolies coquilles de foie gras levées à la cuiller.

Foie gras du Gastronome. — Détailler en petits rectangles un Parfait de foie gras. Napper la moitié de ces rectangles de

sauce Chaud-froid à la crème ; décorer les autres avec des détails de truffe et les fixer avec quelques gouttes de gelée fondue.

Chemiser de gelée un moule ayant la forme d'un gros œuf ; le foncer avec les rectangles de parfait en les alternant ; finir de remplir le moule avec une Mousse de foie gras.

Démouler sur un tampon légèrement creusé et façonné en forme de nid, avec du beurre ramolli poussé au cornet.

Entourer de beaux croûtons de gelée.

VARIANTE. — Parer en forme d'œuf un Parfait de foie gras ; le masquer de sauce Chaud-froid au Paprika ; le décorer à volonté et lustrer à la gelée.

Préparer un croûton de grosseur en rapport avec l'œuf simulé ; le façonner en forme de coussin et le masquer d'une sauce Chaud-froid de couleur différente. Imiter les cordons du coussin avec du beurre ramolli poussé à la poche munie d'une petite douille cannelée et le poser sur le plat de service.

Disposer dessus l'œuf glacé ; l'entourer de belles truffes cuites au Madère et lustrées à la gelée.

Foie gras au Paprika. — Parer un beau foie gras frais ; le saler ; le saupoudrer d'une cuillerée à café de Paprika ; le mettre dans une casserole avec un gros oignon d Espagne émincé, semé dessus, et une petite feuille de laurier. — Cuire au four pendant une demi-heure.

Déposer ensuite le foie dans une terrine ovale, en ayant soin de bien enlever tout fragment d'oignon ; le couvrir avec sa graisse ; finir d'emplir la terrine avec de la gelée et laisser refroidir.

Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

NOTA. — A Vienne, où ce foie gras est communément servi comme Hors-d'œuvre avec des pommes de terre cuites au four, on ne retire pas l'oignon. On laisse refroidir le foie dans la terrine où il a cuit, avec toute sa graisse, et on le sert ainsi, très froid.

Ce renseignement m'a été communiqué par madame Katinka. (A. E.)

Escalopes de Foie gras à la Maréchale. — Sur une terrine de foie gras bien ferme, tailler le nombre voulu d'escalopes et leur donner une forme ovale.

Avec les débris de la terrine, préparer un appareil à « Pain de foie gras » ; masquer les escalopes avec cet appareil en le lissant en forme de dôme. Napper les escalopes, ainsi garnies, de sauce Chaud-froid à la crème ; les décorer d'une lame de truffe et les lustrer à la gelée.

Mouler, avec de la purée de foie gras, des boules ayant la grosseur et la forme d'un bigarreau ; mettre dans le centre une petite boule de truffe pour simuler le noyau du fruit; les enrober de sauce Chaud-froid de couleur rouge brun.

Les glacer ensuite à la gelée.

Dresser les escalopes autour d'un tampon rond, posé sur un plat bien froid ; disposer les bigarreaux de foie gras en pyramide sur le tampon et border le plat de croûtons de gelée.

Mousse de Foie gras. — Pour la préparation de l'appareil et le moulage de cette Mousse, voir les formules initiales, Série des *Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures*.

Mousselines de Foie gras. — L'appareil est le même que celui de la Mousse. Ces Mousselines se moulent dans des moules à œufs, à quenelles, ou autres du même genre. Selon les circonstances, elles sont simplement glacées à la gelée ou enrobées de sauce Chaud-froid. (Voir *Préparations froides* comme ci-dessus.)

Pain de Foie gras. — Sur un foie gras braisé au Madère et bien froid, prélever quelques escalopes et les mettre de côté.

Dégraisser et passer le fonds de cuisson du foie ; l'additionner de la même quantité de cuisson de truffes et d'un petit verre de fine Champagne ; réduire de moitié ; lier ce fonds avec 4 jaunes d'œufs et le monter avec 200 grammes de beurre fin, en procédant comme pour une sauce Hollandaise.

Compléter avec une noisette grillée, écrasée ; 2 feuilles de gélatine et, quand cette composition n'est plus que tiède, lui incorporer le reste du foie, passé au tamis, et sans trop travailler la composition.

Chemiser de gelée un moule à charlotte, le décorer aux truffes ; le remplir avec la composition préparée, disposée par couches alternées des escalopes réservées et de lames de truffes Finir de remplir le moule par une couche de gelée ; le tenir au rafraîchissoir jusqu'à l'instant du service.

Démouler au moment et border le plat de croûtons de gelée.

Pain de Foie gras en Bellevue. — Préparer la composition comme ci-dessus ; la faire prendre dans un moule dont le fond et les parois seront garnis de papier blanc.

Chemiser de gelée un moule à charlotte, un peu plus grand que celui où a été fait le Pain ; le décorer entièrement avec des détails de truffe et de blanc d'œuf. Mettre le Pain de foie dedans, avec précaution, pour ne pas déranger le décor ; finir de remplir avec

de la gelée. Laisser prendre ; démouler au moment sur un petit tampon bas et entourer de croûtons de gelée.

Parfait de Foie gras. — Quels que soient les soins et l'attention apportés, il est difficile d'obtenir les résultats auxquels atteignent les fabricants réputés de ce produit du foie gras. Il est donc préférable de s'adresser à une bonne maison pour se le procurer.

Pavé de Foie gras Lucullus. — Faire prendre au fond d'une timbale, de forme carrée, une couche de gelée épaisse d'un bon centimètre. Sur cette gelée, étaler une couche de purée de foie gras additionnée d'un quart de gelée fondue et épaisse d'un centimètre et demi.

Quand cette purée est prise, ranger dessus quelques escalopes de foie gras et 5 ou 6 lames de truffes ; recouvrir d'une couche de gelée et continuer ainsi, en alternant les couches de purée de foie gras, escalopes, lames de truffes et gelée.

Compléter le moule par une couche de gelée ; tenir au rafraîchissoir jusqu'au dernier moment.

Dresser sur un bloc de glace vive taillé en forme de pavé.

Timbale de Foie gras et de Cailles Tzarine. — Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté assez haut de bords ; tapisser entièrement l'intérieur avec des bardes de lard.

Placer juste au milieu, debout, un beau foie gras frais assaisonné ; l'entourer de cailles fourrées chacune d'un morceau de truffe, en plaçant celles-ci autour du foie, debout également et l'estomac appuyé le long des bardes.

Finir d'emplir le moule avec des truffes crues, entières et pelées ; couvrir le tout d'une barde de lard taillée de forme ronde ; fermer la timbale avec une abaisse de pâte bien soudée après les bords et ménager une ouverture sur le dessus, pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. Cuire pendant une heure un quart au four de bonne chaleur moyenne.

En sortant la timbale du four, couler dedans du fonds de veau succulent, aromatisé au Madère, et assez gélatineux pour bien se prendre en gelée. Tenir cette Timbale au frais pendant un jour ou deux avant de la servir.

IX

GIBIER

SÉRIE DES GIBIERS A POIL

Le Cerf, le Daim, l'Isard et le Chamois, qui forment avec le Chevreuil la classe des gibiers de Venaison usités en France, se préparent comme le Chevreuil. Il n'y a donc pas lieu d'en faire des articles spéciaux.

Le Chevreuil est mariné facultativement, mais il vaut mieux s'en dispenser quand il s'agit de bêtes jeunes, et tendres par conséquent.

La préparation des Marinades est indiquée au Chapitre des *Sauces ;* nous rappelons que la force en doit être réglée selon le temps que les pièces y doivent séjourner et surtout selon la tendreté des viandes, ce qui est à observer principalement pour le Chevreuil.

CHEVREUIL

Civet de Chevreuil. — On emploie, pour ce Civet, les Epaules, Collet, Poitrines et hauts de carrés.

Les morceaux doivent être mis à mariner au moins 6 heures à l'avance avec le vin qui doit servir pour le mouillement du Civet et les aromates de la marinade ordinaire.

Au moment de mettre le Civet en marche, ces morceaux sont égouttés, épongés et revenus à feu vif.

La préparation est la même que celle du « Civet de lièvre », sans omettre la liaison au sang sans laquelle ce Civet ne serait qu'un ragoût de Chevreuil. Vu l'impossibilité de conserver du sang de Chevreuil, cette liaison se fait avec du sang de lièvre, et même, à la grande rigueur, avec du sang de lapin.

COTELETTES ET NOISETTES

Les Côtelettes et Noisettes de chevreuil se parent comme celles d'agneau et se comptent généralement à raison de deux par personne. On les saute rapidement à l'huile ; puis, on les éponge et on les dresse en turban, en les alternant de minces croûtons de pain taillés en cœurs et frits au beurre, à moins que leur mode d'apprêt n'en comporte d'un autre genre.

Côtelettes de Chevreuil Conti. — Les sauter à l'huile fumante ; les éponger et les dresser en les intercalant de tranches de langue, taillées en cœurs allongés. — Déglacer avec un filet de vin blanc ; ajouter ce déglaçage dans une sauce Poivrade claire et en napper les côtelettes.

— Servir à part une purée de lentilles légère, beurrée.

Côtelettes de Chevreuil Diane. — Les sauter rapidement ; les éponger et les dresser en turban, en les intercalant de croûtons triangulaires en farce de gibier, étalée en couche mince sur plaque beurrée, et pochée à l'entrée du four.

Napper les côtelettes de « sauce Diane » ; servir en même temps une timbale de purée de marrons.

Côtelettes de Chevreuil au Genièvre. — Sauter les côtelettes et les dresser en turban, en les intercalant de croûtons en cœurs, frits. Déglacer le sautoir avec un petit verre d'eau-de-vie de genièvre flambée; ajouter une baie de genièvre pulvérisée, un décilitre de crème double et réduire celle-ci de moitié.

Compléter avec un filet de jus de citron, quelques cuillerées de sauce Poivrade serrée et napper les côtelettes avec cette sauce.

— Servir à part une timbale de marmelade chaude, à peine sucrée.

Côtelettes de Chevreuil à la Minute. — Les sauter rapidement avec très peu d'huile, après les avoir saupoudrées d'un peu d'oignon haché très fin. Les dresser en turban ; déglacer le sautoir avec un filet de cognac ; ajouter un demi-décilitre de

sauce Poivrade; compléter avec 500 grammes de beurre, quelques gouttes de jus de citron et saucer les côtelettes.

Garnir le milieu de champignons émincés, sautés au beurre.

Côtelettes de Chevreuil sauce Poivrade. — Les sauter; les éponger; les dresser en turban en les alternant de minces croûtons frits et les napper de sauce Poivrade.

— Servir à part une purée de Marrons ou une purée de Céleri-rave.

Côtelettes de Chevreuil aux truffes. — Les sauter au beurre clarifié et les dresser en turban. — Déglacer le sautoir à l'essence de truffes; ajouter la quantité nécessaire de sauce Madère et 4 lames de truffe par côtelette; napper le turban avec cette sauce et disposer les lames de truffes dessus.

Côtelettes de Chevreuil Villeneuve. — Raidir les côtelettes au beurre et les mettre à refroidir sous presse légère.

Les garnir ensuite de salpicon froid de gibier; lisser celui-ci en dôme; envelopper chaque côtelette dans un triangle de crépine; les ranger sur plaque; arroser de beurre fondu et les passer au four pendant 7 à 8 minutes. Dresser en turban, et envoyer à part un coulis de gibier additionné d'une fine julienne de truffes.

Noisettes de Chevreuil Romanoff. — Sauter vivement les noisettes; les dresser en couronne sur des tronçons de concombres creusés et braisés, garnis au moment de purée de champignons serrée; disposer au milieu une garniture de cèpes à la crème.

— Servir à part une sauce Poivrade.

Noisettes de Chevreuil Valencia. — Sauter les noisettes; les dresser en couronne, chacune sur un croûton rond en brioche, frit au beurre; napper légèrement de sauce Bigarrade, et entourer de petits quartiers d'oranges parés à vif.

— Servir à part une sauce Bigarrade.

Noisettes de Chevreuil Walkyrie. — Sauter les noisettes et les dresser en couronne, chacune sur un petit palet en Pomme Berny, pané à l'anglaise et frit. Placer sur chaque noisette un champignon grillé, garni d'une rosace de Soubise serrée, poussée à la poche munie d'une douille cannelée.

— Servir à part une sauce Crème au genièvre.

CUISSOT

Il doit être bien dénervé et piqué finement. On le fait mariner pendant quelques heures, ou on le rôtit tel quel, selon les cas.

Toutes les Garnitures et Sauces indiquées pour la Selle lui étant applicables, voir *Selle de chevreuil.*

FILETS MIGNONS

Filets mignons de Chevreuil au Genièvre. — Les parer et les piquer ; les rôtir et dresser sur un plat long.

La Sauce et la Garniture sont celles indiquées pour les « Côtelettes au Genièvre ».

Filets mignons de Chevreuil à la Hongroise. — Les piquer et les sauter au beurre. — Dresser et napper de sauce Hongroise additionnée du déglaçage, fait avec de la crème aigre.

Timbale de Filets de Chevreuil à la Napolitaine. — Détailler les filets en escalopes ; les piquer finement et les tenir pendant quelques heures dans une marinade au vin blanc préparée à chaud.

Les braiser avec un peu de fonds de volaille et de marinade ; les glacer en dernier lieu avec ce fonds réduit.

Blanchir très légèrement du macaroni et finir de le cuire dans du Consommé blanc. L'égoutter à fond ; le lier avec : Parmesan râpé, beurre frais, purée de tomate, glace de gibier, et le fonds de braisage des grenadins.

Dresser ce macaroni dans une Croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc ; disposer dessus, en couronne, les grenadins de chevreuil, glacés.

Filets mignons de Chevreuil sauce Venaison. — Les piquer ; les sauter ; dresser en couronne et napper de sauce Venaison.

Servir à part une timbale de purée de Marrons, légère, ou une purée de Céleri.

SELLE OU CIMIER

Selon les cas, la Selle comprend simplement la partie comprise entre les carrés et les cuissots, ou bien elle est augmentée des deux carrés, rognés très courts du côté de la poitrine. Dans un cas comme dans l'autre, elle est tranchée en pointe, en suivant une ligne diagonale qui va de la pointe de la hanche à la naissance de la queue. — Elle est généralement piquée.

Selle de Chevreuil à l'Allemande. — Doit être marinée, pendant 2 ou 3 jours, dans une Marinade crue.

La rôtir dans une plaque étroite, dont le fond sera garni des légumes de la marinade. Retirer la selle aussitôt cuite; déglacer la plaque avec un peu de marinade et réduire presque entièrement. Dégraisser; ajouter 3 décilitres de crème, une baie de genévrier pulvérisée; réduire encore d'un tiers; compléter avec un filet de glace de viande fondue et passer à l'étamine.

— Servir cette sauce en même temps que la Selle.

Selle de Chevreuil Baden-Baden — Mariner la selle.

Au moment de la mettre en cuisson, l'éponger; la poêler sur les légumes de la marinade.

La dresser; disposer à chaque bout une garniture de poires cuites en compote, sans sucre, condimentées de cannelle et de zeste de citron.

Verser dans la plaque 2 décilitres de fonds de gibier; laisser cuire pendant 10 minutes; passer; dégraisser et lier à l'arrow-root.

— Servir ce fonds lié à part et envoyer de la gelée de groseille en même temps.

Selle de Chevreuil Beaujeu. — La piquer finement et la rôtir. — La dresser sur un plat long; l'entourer de fonds d'artichauts garnis de purée de lentilles, alternés de bouquets de marrons cuits au Consommé et glacés.

— Servir à part une sauce Venaison.

Selle de Chevreuil aux Cerises. — Tenir la selle pendant 12 heures dans une marinade au verjus. La rôtir à la broche en l'arrosant de marinade et la tenir bien rosée.

Dresser; servir en même temps une sauce aux Cerises composée de moitié sauce Poivrade et moitié gelée de groseille, additionnée, au litre, de 20 grammes de cerises mi-sucre, trempées à l'eau chaude une demi-heure à l'avance.

Selle de Chevreuil à la Créole. — La mariner seulement pendant quelques heures et la rôtir à la broche en l'arrosant de marinade.

La dresser sur un plat long; l'entourer de bananes sautées au beurre.

— Servir en même temps une sauce Roberts Escoffier, additionnée d'un tiers de sauce Poivrade, légèrement beurrée

Selle de Chevreuil au Genièvre. — Piquer la selle et la rôtir. Procéder pour la sauce comme il est indiqué aux « Côtelettes au genièvre » et servir à part la même garniture de marmelade de pommes.

Selle de Chevreuil avec diverses Sauces. — La selle étant piquée, marinée ou non et rôtie, peut s'accompagner des sauces suivantes :

A La Diane — Grand-Veneur — Moscovite — Poivrade — Venaison, etc.

SANGLIER ET MARCASSIN

Quand le sanglier a dépassé l'âge où il est appelé *marcassin*, il n'est que peu usité pour la cuisine, sauf les cuissots, et encore, ceux-ci doivent-ils être soumis à l'action d'une forte marinade. Le jeune sanglier, ou marcassin, est au contraire très apprécié.

Les *Noisettes*, *Filets* ou *Quartiers* de marcassin peuvent se préparer comme ceux de chevreuil ; il en est de même pour les *Carrés* et la *Selle* rôtis entiers. Les formules indiquées pour les « Côtelettes de chevreuil » sont également applicables à celles de marcassin.

Côtelettes de marcassin à la Flamande. — Se préparent comme les « Côtes de porc à la flamande ».

Côtelettes de marcassin Saint-Hubert. — Sauter les côtelettes d'un seul côté et les refroidir sous presse.

Les garnir, du côté revenu, avec une farce fine faite avec : 800 grammes de chair grasse de marcassin ; 200 grammes de mousserons raidis au beurre ; 2 baies de genévrier pulvérisées et l'assaisonnement ordinaire des farces. Envelopper de crépine les côtelettes farcies ; les ranger sur une plaque ; les arroser de beurre fondu, saupoudrer de chapelure et les cuire au four.

— Servir à part : 1° une sauce Venaison ; 2° une marmelade de pommes non sucrée.

Côtelettes de marcassin à la Romaine. — Sauter les côtelettes ; les dresser en turban et les masquer d'une « sauce Romaine ».

— Servir à part une purée de marrons, de céleri, ou de lentilles.

Côtelettes de marcassin Saint-Marc. — Piquer les côtelettes à la langue écarlate et les braiser.

Les dresser en couronne ; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de marrons moulées en billes.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, réduit et une saucière de marmelade d'airelles rouges. (*Crawberries sauce.*)

Jambon de marcassin. — Il est généralement braisé. On le sert avec une purée de pois, de navets, de céleri, de marrons, ou autre garniture et on l'accompagne de son fonds de braisage, fini en sauce Poivrade légère, bien relevée.

Dans les pays du Nord, on le sert avec une sauce dite « à l'aigre-doux », qui est usitée aussi pour le lièvre et le lapin, et dont la formule suit.

Jambon de marcassin à l'aigre-doux. — Braiser le jambon selon la méthode ordinaire.

Avec le fonds de braisage, préparer une sauce Romaine ; additionner cette sauce de cerises au vinaigre, de pruneaux dénoyautés, et de chocolat dissous à l'eau : celui-ci ne s'ajoute à la sauce qu'au dernier moment.

Cette garniture-sauce est également usitée dans le midi de l'Italie ; mais elle y est augmentée de pignolis, d'écorces d'oranges et de cédrats, confites, hachées.

LIÈVRE ET LEVRAUT

Sauf pour les Terrines, Pâtés, ou emplois divers en farces, les vieux lièvres ne sont guère estimés. Quel que soit l'emploi auquel est destiné ce gibier, on doit toujours donner la préférence au *trois-quarts*, ou lièvre de l'année, dont le poids dépasse très rarement 3 kilos. — La fragilité de l'oreille permet d'ailleurs de se rendre compte de la jeunesse de la bête.

Civet de Lièvre. — Bien recueillir le sang en vidant le lièvre ; le tenir en réserve ainsi que le foie, dont on doit enlever immédiatement le fiel et toute partie contaminée par le contact de celui-ci.

Découper la bête ; mettre les morceaux dans une terrine avec quelques cuillerées de cognac et d'huile d'olive ; sel, poivre et un oignon coupé en minces rondelles. — Laisser mariner pendant 2 ou 3 heures.

Faire revenir au beurre 200 grammes de lard maigre coupé en gros dés, blanchi ; l'égoutter dès qu'il est coloré et, dans le même beurre, faire colorer 2 oignons moyens coupés en quartiers.

Ajouter 2 cuillerées de farine ; cuire jusqu'à ce que le roux soit blond ; mettre les morceaux de lièvre dans ce roux, après les avoir bien épongés ; les raidir en les remuant sans arrêt.

Mouiller ensuite, à hauteur, avec de bon vin rouge ; ajouter un bouquet garni comportant une gousse d'ail ; couvrir et cuire doucement sur le coin du fourneau.

Un peu avant de servir, lier le civet avec le sang réservé, échauffé graduellement en l'additionnant de quelques cuillerées de sauce et ajouter le foie, escalopé. Finalement, changer les morceaux de lièvre de casserole en les prenant un par un ; leur ajouter : les lardons revenus ; 20 petits oignons glacés ; 20 petits champignons, cuits.

Passer la sauce sur le tout ; dresser au moment en timbale chaude et entourer le civet de croûtons en cœurs frits au beurre.

Civet de Lièvre à la Flamande. — Découper le lièvre ; faire revenir les morceaux au beurre ; les saupoudrer de 2 petites cuillerées de farine. Cuire celle-ci pendant quelques minutes ; mouiller d'un litre de vin rouge, additionné du foie de la bête, pilé, passé au tamis et délayé avec le sang et 2 décilitres de vinaigre.

Ajouter sel et poivre ; 30 grammes de cassonade brune ; un bouquet garni et, un peu plus tard, 500 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre.

Aussitôt que le civet est à son point de cuisson, renverser les morceaux sur un tamis ; les mettre dans une autre casserole ; passer oignons et sauce à l'étamine ; en couvrir les morceaux et laisser bien chauffer.

Dresser en timbale ; entourer de croûtons, frits au beurre et tartinés de gelée de groseille.

Nota. — Ce Civet doit avoir une saveur aigre-douce très nette.

Civet de Lièvre à la Lyonnaise. — Procéder exactement comme pour le Civet ordinaire, en supprimant les champignons de la garniture, et en les remplaçant par de beaux marrons étuvés au Consommé et glacés.

Côtelettes de Lièvre. — L'apprêt de ces côtelettes peut se faire de trois façons :

1° En appareil à croquettes lié à brun, dont la chair cuite de lièvre est l'élément principal ; 2° préparées selon la méthode

« à la Pojarski » comme il est dit plus loin ; 3° en Farce de lièvre à la panade et au beurre. (Voir *Farces*.)

Ces dernières peuvent se façonner à la main, mais il est préférable de les mouler dans de petits moules à côtelettes en fer blanc. Dans un cas comme dans l'autre, on les fourre d'un fin salpicon de filet de lièvre lié à brun avec de la sauce de civet, autant qu'il se peut. Ces côtelettes sont pochées; panées à l'anglaise ; colorées ensuite au beurre clarifié; dressées et accompagnées de la sauce ou garniture adoptée.

Côtelettes de Lièvre aux Champignons. — Colorer les côtelettes au beurre; les dresser en turban et disposer au milieu une garniture de Champignons. Napper avec une sauce Champignons.

Côtelettes de Lièvre Diane. — Colorer les côtelettes au beurre ; les dresser en turban avec une purée de marrons au milieu ; servir à part une sauce Diane.

Côtelettes de Lièvre Mirza. — Colorer les côtelettes au beurre ; les dresser chacune sur une demi-pomme de reinette évidée au centre, cuite au four et dont la cavité est remplie de gelée de groseille.

— Servir à part une sauce Poivrade légère.

Côtelettes de Lièvre Morland. — Mouler les côtelettes à la main, sans les garnir intérieurement. Pour cet apprêt, la farce de lièvre doit être tenue un peu ferme et divisée en parties du poids de 60 grammes.

Tremper les côtelettes dans du beurre fondu ; les rouler ensuite dans de la truffe finement hachée ; appuyer légèrement celle-ci avec la lame du couteau et les cuire doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban ; servir à part une purée de champignons, et une sauce Poivrade légère.

Côtelettes de Lièvre Pojarski. — Procéder selon la méthode et les proportions indiquées pour la « Côte de veau », en employant de la chair de cuisses de lièvre bien dénervée. — La garniture de ces côtelettes est facultative et doit, naturellement, être en rapport avec la préparation.

Cuisses de Lièvre. — Les dénerver à fond ; les piquer finement et les rôtir.

Elles s'accompagnent de l'une ou l'autre des sauces et garnitures indiquées pour les Côtelettes et les Râbles.

Filets de Lièvre. — Les lever dans toute la longueur, depuis la pointe de hanche jusqu'à la naissance du cou.

Après les avoir dénervés, les piquer de lard ou de truffe, ou les contiser, selon les cas. Ces filets sont généralement pliés en croissants ; chaque filet peut être servi pour deux et même trois personnes, si le lièvre est un peu gros.

Filets de Levraut Dampierre. — Contiser aux truffes 5 filets de levrauts ; les former en croissants et les ranger sur un plat beurré.

Piquer les filets mignons d'une rosace de fins lardons de langue bien rouge ; les plier en arcs ; les ranger également sur plat beurré.

Avec le reste des chairs des levrauts, préparer une farce Mousseline ; l'additionner de truffes hachées et d'un peu d'essence de truffes. Disposer cette farce sur le plat de service, en forme de cône aplati, dont le rayon sera de la longueur des filets de levraut et la hauteur de 6 centimètres environ.

Mettre cette farce à pocher à l'entrée du four, ou à l'étuve.

Quelques minutes avant de servir, arroser les filets et filets mignons de beurre fondu et de quelques gouttes de cognac ; les couvrir et les pocher à l'entrée du four.

Aussitôt prêts, les dresser en rosace sur la farce en alternant les gros filets contisés et les filets mignons piqués ; placer une belle truffe glacée au milieu de la rosace ; entourer la base du cône avec : champignons alternés de petits oignons glacés ; marrons cuits au Consommé et glacés.

— Servir à part une sauce Poivrade, additionnée de la cuisson des filets.

Filets de Levraut Mornay (*Recette des Frères Provençaux*). — Parer 2 filets de levraut; les détailler en escalopes d'environ 2 centimètres et demi de longueur sur un centimètre d'épaisseur. — Tenir prêts : 1° autant de croûtons en pain de mie qu'il y a d'escalopes, et de mêmes dimensions, mais moitié moins épais ; 2° autant d'épaisses lames de truffes, cuites au moment, avec un peu de Madère.

Quelques instants avant de servir, sauter rapidement au beurre clarifié les escalopes de filets ; colorer les croûtons au beurre en même temps ; puis, mélanger dans une casserole : escalopes, croûtons et lames de truffes.

Déglacer la sauteuse avec le Madère qui a servi pour cuire les

truffes ; ajouter un peu de glace de viande blonde ; réduire suffisamment et passer au chinois. Monter grassement ce fonds au beurre ; l'ajouter au sauté d'escalopes et dresser celui-ci en timbale bien chaude.

Nota. — Cette formule fut communiquée par le comte de Mornay lui-même, aux propriétaires du fameux restaurant parisien, et la préparation resta longtemps une des spécialités de cette Maison, aujourd'hui disparue (A. E.).

Filets de Levraut Mortemart. — Escaloper les filets ; les aplatir légèrement et les parer de forme ronde.

Apprêter autant de lames de truffes et de croûtons de farce qu'il y a d'escalopes. Ces croûtons auront 4 centimètres de diamètre, et seront taillés à l'emporte-pièce sur une plaque de farce Mousseline de Lièvre, pochée.

Sauter au beurre 200 grammes de mousserons, autant d'oronges et autant de cèpes émincés. Laisser refroidir ; ajouter ensuite ces champignons à 500 grammes de farce Mousseline de lièvre ; pocher cette farce dans un moule à manqué de 12 centimètres de diamètre.

Démouler, et sur ce pain de farce, dresser les escalopes sautées au beurre au moment, en les alternant avec les croûtons de farce sur lesquels auront été fixées les lames de truffes.

Napper légèrement les escalopes et entourer la base du pain d'un cordon de sauce Demi-glace au Marsala, corsée.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Filets de Levraut Sully. — Désosser et piquer finement les filets ; les former en croissants, ainsi que les filets mignons.

Les ranger chacun sur un plat beurré ; les pocher au moment, à couvert, avec un peu de beurre fondu et quelques gouttes de cognac.

Dresser les filets par quatre, en opposant les pointes des croissants, de façon à former rosace ; napper de sauce Poivrade un peu serrée. Garnir le centre des croissants de purée de céleri et de purée de lentilles alternées, dressées en dôme. Entre chaque dôme de purée, placer un filet mignon bien glacé, avec une belle lame de truffe au milieu.

Filets de Levraut Vendôme. — Après avoir aplati légèrement et contisé les filets aux truffes, les enrouler autour de moules à baba beurrés ; les attacher avec quelques tours de fil, de façon à former des anneaux. — Les pocher doucement.

D'autre part, étaler de la farce de lièvre sur une plaque beurrée en lui donnant un centimètre d'épaisseur ; la pocher à l'étuve ou

à l'entrée du four ; la détailler avec un emporte-pièce uni de même grandeur que les anneaux des filets.

Placer un anneau sur chaque rond de farce, en le fixant avec un peu de farce crue.

Escaloper les filets mignons ; les sauter vivement au beurre avec autant de champignons et 150 grammes de truffes : ces deux derniers éléments, crus et émincés.

Déglacer la casserole avec un filet de cognac et le fonds de pochage des filets roulés en anneaux; ajouter un peu de sauce Poivrade ; monter cette sauce au beurre ; mélanger dedans : escalopes de filets mignons, champignons et truffes.

Dresser les anneaux de filets en couronne sur un plat rond et les emplir avec cette garniture.

— Servir à part : 1° une saucière de sauce Poivrade ; 2° une timbale de purée de marrons.

Mousse et Mousselines de Lièvre. — Le procédé et les proportions de la farce Mousseline de lièvre sont les mêmes que pour toutes les autres, en employant de la chair de lièvre comme élément principal.

La Mousse de lièvre s'accompagne presque toujours d'une sauce Gibier.

Les Mousselines de lièvre se moulent et se pochent comme celles de volaille, et s'accompagnent également d'une sauce Gibier. On peut servir en même temps une fine purée de marrons, de céleri, ou de lentilles.

Pâté chaud de Lièvre Saint-Estèphe. — Foncer en pâte ordinaire un moule à charlotte, beurré ; garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de farce de lièvre à la panade et au beurre. Disposer le long de la farce, en les plaçant debout, les filets de lièvre escalopés, aplatis, raidis vivement au beurre et roulés dans de la glace de gibier fondue.

Les couvrir avec quelques cuillerées de sauce Salmis au vin rouge, tirée d'un fonds fait avec la carcasse du lièvre, et réserver le reste de cette sauce pour servir à part, en même temps que le Pâté. Compléter le pâté par une couche de farce ; fermer avec une abaisse de pâte ; bien souder celle-ci sur les bords ; pratiquer une ouverture sur le centre et cuire pendant une heure un quart au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler le pâté en le sortant du four ; servir à part le reste de la sauce Salmis.

Lièvre farci Périgourdine. — Bien recueillir tout le sang en vidant le lièvre ; briser les os des pattes pour pouvoir le brider plus facilement ; dénerver les filets et les cuisses et piquer finement ces parties de la bête.

D'autre part; hacher le foie, le cœur, les poumons et 4 foies de volaille, avec 150 grammes de lard gras frais.

Ajouter à ce hachis : 150 grammes de mie de pain trempée et exprimée; un demi-oignon haché, cuit au beurre, et froid ; le sang; une pincée de persil haché, une pointe d'ail broyé ; 100 grammes de parures de truffes, crues. — Bien mélanger le tout; emplir le lièvre avec cette farce; recoudre les peaux du ventre; brider la pièce et la braiser au vin blanc pendant 2 heures et demie environ, en l'arrosant souvent.

Glacer au dernier moment et dresser sur un plat rond.

Additionner le fonds de braisage de 4 décilitres de sauce Demi-glace de gibier ; réduire ; dégraisser ; passer à l'étamine et ajouter à cette sauce 100 grammes de truffes hachées.

Entourer la pièce avec quelques cuillerées de sauce et servir le reste à part.

Râble de Lièvre. — Le Râble comprend tout le dos du lièvre, depuis la naissance du cou jusqu'à la queue ; les os des côtes étant coupés très courts. Cependant, il arrive souvent que l'on ne prend comme Râble que la partie qui correspond à la selle ; c'est-à-dire qui va des premières côtes à la hanche.

D'une façon ou de l'autre, le Râble de lièvre doit être paré, dénervé et piqué. Il n'est nullement nécessaire de le faire mariner s'il provient d'une bête jeune, la marinade n'aurait sa raison d'être que si le Râble devait attendre son emploi pendant quelque temps. Pourtant, certaines préparations exigent qu'il le soit, mais pendant un temps très court.

Râble de Lièvre à l'Allemande. — Mariner le râble pendant 24 heures dans une marinade crue.

Disposer les légumes de la marinade au fond d'un plat étroit ; placer dessus le râble bien épongé ; le rôtir à four vif. Lorsqu'il est presque cuit, retirer les légumes ; verser dans le plat un décilitre de crème ; finir de le cuire en l'arrosant avec cette crème.

Dresser le râble ; l'entourer avec le fonds de crème, complété par un filet de jus de citron et passé au chinois.

Râble de Lièvre au Genièvre. — Mariner le râble ; le rôtir sur les légumes de la marinade, comme ci-dessus et le dresser.

Déglacer le plat avec un petit verre d'eau-de-vie de genièvre ; 2 ou 3 cuillerées de marinade et réduire de moitié. Ajouter 2 cuillerées de sauce Poivrade et 4 baies de genévrier pulvérisées ; laisser bouillir un instant ; passer cette sauce et la servir à part.

Nota. — Avec le Râble de lièvre préparé « à l'Allemande » ou « au Genièvre » on doit, sauf avis contraire, servir de la gelée de groseille, ou de la marmelade de pommes non sucrée.

Soufflé de Lièvre. — Avec 400 grammes de chair de lièvre, préparer une farce Mousseline légère ; la pocher dans un moule à charlotte, beurré et décoré aux truffes ; ou la dresser et la pocher dans une casserole à soufflé ordinaire.

Escaloper les filets mignons et les sauter au beurre au moment.

Démouler le Soufflé sur un plat rond ; le napper légèrement de sauce Demi-glace au fumet de lièvre ; entourer la base avec les escalopes alternées de lames de truffes.

Si le Soufflé a été poché dans une casserole spéciale, où il est servi, les escalopes de filets mignons et lames de truffes sont ajoutées dans la sauce ; cette garniture est servie à part.

LIÈVRE FROID

Prendre un lièvre bien frais ; le désosser par le dos, avant de le vider, pour conserver la peau du ventre intacte. — Détacher épaules et cuisses ; laisser la tête ; assaisonner de sel et de poivre ; arroser de quelques cuillerées de cognac et laisser mariner pendant une heure.

Avec le foie du lièvre, lard gras et épluchures de truffes, apprêter une farce gratin.

Préparer une autre farce avec les chairs des épaules et des cuisses ; le même poids de lard gras frais ; un œuf ; une pincée de serpolet ; sel, poivre, épices et le cognac de la marinade. Passer cette farce au tamis ; lui mélanger : la farce gratin ; 200 grammes de lard et 150 grammes de truffes coupés en gros dés.

Avec cette préparation, emplir le lièvre désossé ; le recoudre et attacher la tête, renversée sur le dos, de manière à figurer le lièvre au gîte. L'envelopper de bardes de lard ; le placer dans une terrine également bardée ; arroser d'un verre de cognac, et mettre au four pendant une demi-heure, sans couvrir.

Verser ensuite dans la terrine un fumet au vin rouge tiré des os du lièvre ; couvrir et cuire doucement au four, pendant 3 heures au moins.

Laisser refroidir à moitié; puis, égoutter la cuisson; retirer les bardes sans en laisser aucunement.

Passer la cuisson à la mousseline; la remettre dans la terrine; finir de remplir celle-ci avec de la gelée et tenir au frais pendant 2 jours avant de servir.

Mousse froide de Lièvre. — Elle se fait selon le procédé ordinaire des Mousses froides; mais en employant de préférence les filets de lièvres, qui sont sautés au beurre, refroidis et pilés en y ajoutant le déglaçage, fait au Cognac.

La gelée employée doit également provenir d'un fumet tiré des débris et carcasse.

Mousselines de Lièvre. — Les mouler comme les autres Mousselines froides, avec l'appareil de Mousse ci-dessus.

Après les avoir fait bien raffermir au rafraîchissoir, les enrober de sauce Chaud-froid brune légère, au fumet de lièvre. Les décorer aux truffes; les ranger dans un plat creux carré et les couvrir de gelée.

Pain de Lièvre. — En employant de la chair cuite de lièvre, procéder comme il est expliqué à la formule initiale, ou suivre les indications données à la formule « Pain de foie gras ».

Pain de Lièvre en Belle-vue. — Voir la formule « Pain de foie gras en Belle-vue ».

LAPEREAUX DE GARENNE ET LAPEREAUX DE CHOUX

Lapereau à l'Aigre-doux. — Les traiter comme le « Lapereau aux pruneaux » (Voir ci-dessous) et compléter la sauce comme celle du « Jambon de Marcassin à l'aigre-doux ».

Nota. — Les formules du lapin à l'Aigre-doux et aux Pruneaux sont particulières à la cuisine belge.

Lapereau en Blanquette. — Prendre un lapereau tué de la veille, dont la chair soit bien blanche et procéder comme pour la « Blanquette de veau ».

Lapereau Bouilli à l'anglaise. — Remplir le lapereau de farce préparée selon le formule donnée à « l'Epaule de veau à l'anglaise ».

Recoudre les peaux du ventre; brider la pièce et la pocher à l'eau salée pendant une heure.

— Servir à part une sauce aux Câpres à l'anglaise.

Variante. — Egoutter le lapereau; le dresser sur un plat long; le recouvrir de sauce Béchamel additionnée d'oignons ciselés cuits au beurre, à blanc.

Lapereau de garenne sauté aux Champignons. — Faire revenir au beurre le lapereau découpé et assaisonné. Déglacer au vin blanc; réduire ; ajouter de la sauce Demi-glace claire jusqu'à hauteur des morceaux, et un bouquet garni.

Aux deux tiers de la cuisson, changer de casserole les morceaux de lapereau ; leur ajouter 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers, sautés au beurre, et compléter la cuisson.

Lapereau en Gibelotte. — L'apprêt de la Gibelotte est le même que celui du Civet de lièvre, sauf que le mouillement se fait avec moitié vin rouge et moitié fonds blanc ou Consommé.

Celui de la « Gibelotte à la ménagère » est également le même ; seulement, la garniture est augmentée de quartiers de pommes de terre.

Lapereau grillé à la Bergère. — Supprimer le devant d'un lapereau bien en chair, de façon à ne conserver que le râble et les cuisses. Briser les os de jointure des cuisses ; croiser celles-ci et le rôtir à moitié.

Paner ensuite le lapereau à l'anglaise ; l'arroser de beurre fondu ; compléter la cuisson doucement sur le gril. — Le dresser ; l'entourer de rectangles de lard maigre, blanchi et grillé ; disposer un bouquet de pommes pailles à chaque bout ; servir à part une sauce Duxelles aux mousserons.

Pâté de Lapereau de Garenne au Chasseur. — Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté rond, assez haut de bords et bien beurré.

Garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de farce, faite avec la chair des cuisses et des épaules. Disposer le long de cette farce les filets escalopés, raidis au beurre ; combler le vide avec des champignons crus, émincés et sautés au beurre, liés avec une sauce Chasseur réduite, additionnée d'une essence de lapereau tirée des débris et carcasses.

Recouvrir le tout de farce ; fermer le pâté avec une abaisse de pâte bien soudée ; cuire pendant une heure au four de chaleur moyenne et démouler au moment.

— Servir une sauce Chasseur en même temps.

Lapin aux Pruneaux. — Pour cette préparation, on emploie indifféremment Lapin de choux ou Garenne.

Découper le lapin ; tenir les morceaux pendant 24 heures dans une marinade fortement vinaigrée.

Egoutter et éponger les morceaux ; les faire revenir au beurre ; puis, mouiller avec la marinade passée, réduite de moitié, et un peu d'eau. Assaisonner ; ajouter 500 grammes de pruneaux trempés à l'avance et cuire doucement.

Au dernier moment, lier le fonds avec quelques cuillerées de gelée de groseille et dresser en timbale.

Formules diverses applicables aux Lapins.

Côtelettes, voir *Côtelettes de Lièvre* et procéder de même.

Crépinettes, voir *Crépinettes de Volaille* et procéder de même.

Croquettes, voir *Croquettes de Volaille* et procéder de même.

Mousse et Mousselines, voir *Lièvre* et procéder de même.

Pâté de lapin, voir *Pâté d'abatis* et procéder de même.

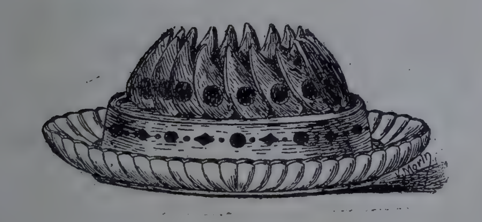
Quenelles, voir *Quenelles de Volaille* et procéder de même.

Sauté Chasseur, voir *Sauté de veau* et procéder de même.

Sauté Marengo, voir *Sauté de veau* et procéder de même.

Sauté Portugaise, voir *Sauté de veau* et procéder de même.

Tourte de lapereau, voir *Tourte de Poussins à la paysanne* et procéder de même.



GIBIERS A PLUME

Le nombre d'espèces d'oiseaux comestibles vivant en liberté, serait considérable, s'il fallait les énumérer toutes. Nous ne mentionnerons donc que celles qui sont employées usuellement, et qui peuvent être groupées en 10 types principaux, qui sont :

Premier type. — Faisans divers — Perdreaux gris et rouges — Bartavelles — Colin d'Amérique.

Deuxième type. — Gelinottes — Coq de bruyère — Poule de prairie — Poule des neiges — Grouses — Gangas — Canepetière.

Troisième type. — Canards sauvages divers — Sarcelles — Pilets.

Quatrième type. — Bécasses et Bécassines.

Cinquième type. — Pluviers divers — Vanneaux — Chevaliers — Râles d'eau — Poule d'eau — Macreuse.

Sixième type. — Cailles — Râles de genêt — Cailles de Virginie.

Septième type. — Grives diverses — Merles de Corse.

Huitième type. — Alouettes diverses.

Neuvième type. — Becs-fins — Béguinettes — Bécots.

Dixième type. — Ortolans.

Les oiseaux des premier et quatrième types gagnent à être légèrement faisandés, c'est-à-dire conservés pendant plusieurs jours dans un courant d'air, sans être plumés, pour qu'ils subissent un commencement de décomposition qui exalte le fumet spécial de leurs chairs et leur donne une valeur culinaire beaucoup plus grande.

Quelle que soit l'opinion que l'on puisse avoir sur le faisandage des gibiers, il est certain que la chair fraîche et la chair faisandée d'un faisan ou d'une bécasse sont deux choses tout à fait différentes.

Les chairs, fraîches, sont sèches et sans saveur ; tandis que rassises et mortifiées raisonnablement, elles sont tendres, savoureuses, et d'un incomparable fumet.

On avait coutume, autrefois, de piquer les oiseaux du premier type, principalement quand ils devaient être rôtis.

Cette pratique doit être résolument écartée, car elle ne peut que nuire à la finesse de la chair, si l'oiseau est jeune et, s'il est vieux, elle est incapable de lui rendre les qualités qu'il n'a plus.

Une simple barde de lard, qui enveloppe l'oiseau, est bien plus efficace, pour le protéger contre l'ardeur du feu que le piquage, et elle n'en altère nullement la saveur.

Du reste, un oiseau vieux ne doit jamais être servi : il ne doit être employé que pour les farces et les fonds de gibiers.

Les oiseaux appartenant aux autres types que les premier et quatrième, se traitent à l état frais; ou si on juge à propos de les laisser rassir pendant quelques jours, on doit éviter de les laisser arriver jusqu'au faisandage, surtout en ce qui concerne les oiseaux aquatiques, parce que le faisandage exerce sur la saveur de leur chair une action plutôt funeste.

FAISAN

Le faisan, quand il est jeune, a les pattes grises et l'extrémité du bréchet flexible. Mais chez le faisan, comme chez le perdreau, le signe infaillible de jeunesse se constate sur l'extrémité de la dernière grande plume de l'aile, qui est pointue lorsque l'oiseau est jeune, et arrondie quand il est vieux.

Faisan à la mode d'Alcantara. — Cette formule provient du fameux couvent d'Alçantara. On sait que, au début de la campagne de Portugal, en 1807, la bibliothèque du couvent fut pillée par les soldats de Junot, et que les précieux manuscrits qu'elle contenait servirent à la préparation des cartouches.

Or, il arriva qu'un commissaire des guerres assistant à cette opération, trouva, parmi un recueil de recettes notées par les moines, celle dont il est question ici, et qui s'appliquait seulement au perdreau. Elle lui parut intéressante et, l'ayant fait essayer à son retour en France l'année suivante, il la remit à la duchesse d'Abrantès qui la nota dans ses Mémoires.

C'est probablement la seule chose avantageuse que les Français aient tirée de cette malheureuse campagne ; et elle tendrait à établir que le foie gras et les truffes, connus depuis longtemps en

Languedoc et en Gascogne, l'étaient également en Estramadure, où l'on trouve d'ailleurs encore, de nos jours, des truffes qui ne sont pas à dédaigner.

L'opération est celle-ci :

Vider le faisan par devant, en désossant l'estomac ; le farcir de beaux foies gras de canards, mélangés de quartiers de truffes cuites au Porto.

Faire mariner le faisan pendant 3 jours dans du vin de Porto, en ayant soin de veiller à ce qu'il en soit recouvert. Ensuite, le cuire en casserole.

(La formule originale dit « à la broche », mais la casserole convient mieux.)

Réduire le Porto de la marinade ; y ajouter une douzaine de moyennes truffes, placer le faisan sur les truffes et chauffer encore pendant 10 minutes.

Observation.

Cette dernière partie de la formule peut être avantageusement remplacée par le traitement « à la Souwaroff » ; c'est-à-dire que, le faisan et les truffes étant placés dans une terrine, sont arrosés avec le Porto réduit et additionné de glace de gibier légèrement beurrée ; puis la terrine est fermée hermétiquement et la cuisson est complétée au four.

Cette formule s'applique également au Perdreau et à la Bécasse.

Faisan à l'Angoumoise. — Farcir le faisan avec : 300 grammes de panne très fraîche passée au tamis ; 125 grammes de truffes pelées, coupées en quartiers ; 12 marrons cuits au Consommé et froids. — L'assaisonnement comme pour le truffage ordinaire.

Envelopper la pièce de bardes ; la rôtir doucement pendant trois quarts d'heure, et retirer les bardes 7 à 8 minutes avant la fin de la cuisson, pour assurer la coloration extérieure.

— Servir une sauce Périgueux en même temps.

Faisan à la Bohémienne. — Assaisonner un petit foie gras avec sel et Paprika ; le clouter de quartiers de truffes crues et le pocher pendant 20 minutes.

Lorsqu'il est froid, l'introduire dans le faisan, qui doit être bien frais. Brider la pièce ; la cuire au beurre, en casserole ou en cocotte, pendant 45 minutes.

Au moment de servir, retirer une partie du beurre de cuisson ; arroser le faisan d'un verre de cognac flambé et ajouter quelques cuillerées de jus de gibier, réduit.

— Servir tel quel.

Faisan en Casserole. — Brider le faisan en Entrée ; le poêler rien qu'au beurre, dans une casserole en terre.

Déglacer avec un filet de cognac et une cuillerée de jus de gibier; couvrir l'ustensile et servir brûlant.

Faisan en Chartreuse. — Braiser les choux avec un vieux faisan coloré au four, dont le rôle se borne à communiquer son fumet aux choux, et qui ne peut être employé pour la chartreuse.

Le faisan destiné à celle-ci doit être bien tendre, et rôti ou poêlé.

S'il est conservé entier, foncer la chartreuse dans un moule ovale de grandeur proportionnée.

S'il est découpé, procéder exactement comme il est indiqué pour la « Chartreuse de pigeons ».

— Servir à part une sauce Demi-glace au fumet de faisan.

Faisan à la Choucroute. — Poêler le faisan, en le tenant juste cuit.

Le dresser sur un plat long, sur un lit de choucroute braisée à la graisse d'oie et bien égouttée.

L'entourer d'une bordure de rectangles de lard de poitrine cuit dans la choucroute ; servir à part le fonds de poêlage, augmenté d'un peu de fumet de gibier, passé et laissé un peu gras.

Faisan en Cocotte. — Le traiter comme le « Faisan en Casserole » et, aux deux tiers de la cuisson, l'entourer de : petits oignons cuits au beurre ; petites têtes de champignons cuits ; truffes tournées en forme d'olives, lesquelles remplacent ici les pommes de terre, qui figurent ordinairement dans les préparations « en cocotte ».

Côtelettes de Faisan. — Elles sont constituées par les suprêmes, auxquels on laisse adhérer l'os du moignon de l'aile.

Toutes les préparations des « Suprêmes » leur sont applicables. (Voir plus loin *Suprêmes de Faisan*.)

NOTA. — Au lieu de lever et pocher les Côtelettes, comme on le fait pour la volaille, on peut poêler ou rôtir le faisan en le tenant vert-cuit, et ne lever les suprêmes qu'au dernier moment.

On les obtient ainsi moins secs et plus savoureux.

Faisan à la Crème. — Cuire le faisan au beurre, dans une casserole, avec un oignon moyen coupé en quatre.

Aux trois quarts de la cuisson, l'arroser avec un décilitre et demi de crème aigre, ou, à défaut, avec de la crème ordinaire acidulée d'un filet de jus de citron.

Finir la cuisson en arrosant le faisan avec la crème, et servir dans la casserole.

Faisan Demidoff. — Procéder comme il est indiqué pour la « Poularde et le Poulet Demidoff ».

Faisan grillé à la Diable. — Pour cette préparation, on n'emploie guère que les Faisandeaux ; néanmoins, et à condition qu'il soit très tendre, le faisan peut servir également.

Le traitement est le même que celui du « Poulet Diable ».

Faisan à la Géorgienne. — Brider le faisan en Entrée ; le mettre en casserole avec : 30 noix fraîches partagées par moitiés et bien épluchées ; le jus d'un kilogramme de raisins blancs et de 4 oranges pressés sur un tamis ; un verre de vin de Malvoisie ; un verre de forte infusion de thé vert ; 50 grammes de beurre et l'assaisonnement nécessaire.

Pocher le faisan pendant 40 minutes environ et en assurer la coloration vers la fin de la cuisson.

Dresser au moment et l'entourer avec les noix. Passer la cuisson à la serviette ; y ajouter 2 décilitres de sauce Espagnole de gibier ; réduire de moitié ; napper légèrement le faisan et sa garniture. — Servir à part le reste de la sauce.

Faisan Gunzbourg. — Désosser 2 belles bécassines ; en retirer les intestins et le foie que l'on fera revenir au beurre et qu'on écrasera sur une assiette.

Hacher les chairs des bécassines, en leur faisant absorber la moitié de leur poids de crème et autant de beurre ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter les intestins écrasés et 125 grammes de truffes coupées en gros dés.

Avec cette préparation, farcir un beau Faisan. Le rôtir en casserole, ou plutôt en terrine ; l'arroser, au dernier moment, avec un peu de fumet préparé avec les carcasses de bécassines.

Faisan Kotschoubey. — Cuire le faisan en casserole ; lui ajouter, lorsqu'il est presque cuit, 60 grammes de lames de truffes crues et une cuillerée de glace de gibier, claire, bien beurrée.

Servir à part la garniture suivante : Faire rissoler au beurre 125 grammes de lard de poitrine frais, coupé en dés ; ajouter

500 grammes de choux de Bruxelles fraîchement cuits, bien égouttés, non rafraîchis, et grossièrement hachés. Compléter avec 50 grammes de beurre frais, un peu de poivre et de muscade ; étuver lentement pendant une demi-heure, et en temps voulu pour que cette garniture soit prête au moment de servir.

Mousse et Mousselines de Faisan. — L'une et les autres se préparent selon les méthodes décrites dans les précédents chapitres.

Les débris et carcasses de faisan sont employés pour la préparation des fumets, base des sauces qui accompagnent la Mousse et les Mousselines de faisan.

Faisan à la Normande. — Colorer le faisan au beurre.

D'autre part, couper en quartiers, peler, émincer et sauter au beurre 6 pommes douces de grosseur moyenne. Garnir le fond d'une terrine d'une couche de ces pommes ; placer dessus le faisan coloré ; l'entourer avec le reste des pommes ; arroser de quelques cuillerées de crème fraîche ; couvrir et cuire au four pendant 20 à 25 minutes.

— Servir tel quel.

Pâté chaud de Faisan. — Procéder comme pour le « Pâté chaud de Caneton », en observant les modifications suivantes :

1° Employer une farce gratin faite avec chairs et foies de faisan.

2° Rôtir le faisan en le tenant très saignant ; le découper ; ajouter champignons et truffes aux morceaux en garnissant le pâté.

3° Accompagner le Pâté d'une sauce Salmis, faite avec les débris et la carcasse du faisan.

Pâté chaud de Faisan à la Vosgienne. — Foncer en pâte fine un moule à timbale, beurré ; tapisser le fond et les parois d'une épaisse couche de nouilles fraîches, blanchies et liées au beurre ; garnir le milieu d'un émincé de chairs de faisan rôti, additionné de champignons, truffes et lié d'une sauce Salmis, serrée.

Recouvrir de nouilles ; fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte ; le cuire pendant 50 minutes au four de bonne chaleur moyenne.

Le démouler au moment sur un plat rond ; l'entourer de moyens champignons grillés, dont la cavité sera remplie de sauce Salmis, serrée.

Faisan à la Périgueux. — Farcir le faisan de truffes, en procédant comme pour le truffage ordinaire.

Le poêler doucement au Madère ; le dresser ; l'entourer d'une bordure de quenelles en farce de gibier truffée, moulées à la cuiller à café et pochées au moment.

— Servir à part une sauce Périgueux, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé et réduit.

Faisan Régence. — Poêler le faisan ; le dresser sur un croûton bas, taillé sur un pain de mie, et frit au beurre.

L'entourer de : petites quenelles de gibier, moulées de forme ronde et décorées ; gros champignons cannelés, cuits, et rognons de coq, alternés.

— Servir à part une sauce Salmis à l'essence de truffes, additionnée du fonds de poêlage passé, dégraissé et réduit.

Faisan à la Sainte-Alliance. — C'est le Faisan étoffé de Brillat-Savarin qui, sous le nom de « Sainte-Alliance », ne désignait que la rôtie sur laquelle est dressé le faisan.

Désosser 2 bécasses ; mettre de côté les foies et les intestins.

Hacher les chairs avec le quart de leur poids de moelle de bœuf pochée et refroidie ; autant de lard gras frais ; sel, poivre, et fines herbes. Ajouter à ce hachis 200 grammes de truffes crues, pelées, coupées en quartiers et légèrement étuvées au beurre.

Farcir le faisan avec cette préparation ; le brider ; le barder et le tenir au frais pendant 24 heures.

Le rôtir à la broche, et, s'il est rôti au four, avoir soin de le placer sur une grille.

Tailler sur un pain de mie un croûton très large ; le frire au beurre clarifié.

Piler les foies et les intestins des bécasses avec le même poids de lard gras frais râpé ; les filets, bien lavés, d'un anchois ; 30 grammes de beurre et 50 grammes de truffes crues. Cette farce étant très fine et bien homogène, l'étaler sur le croûton frit préparé.

Lorsque le faisan est aux deux tiers cuit, disposer dessous ce croûton farci, de façon à ce que les sucs qui s'échappent du rôti tombent dessus. — Finalement, dresser le faisan sur le croûton ; l'entourer de tranches d'oranges amères et envoyer le jus à part.

Pour servir, on accompagne chaque morceau de faisan d'une tranche d'orange et d'une petite tranche du croûton farci.

Nota. — Sur les menus, le faisan ainsi préparé doit s'inscrire : *Faisan étoffé, sur toast à la Sainte-Alliance.*

Salmis de Faisan. — Le Salmis est peut-être la plus fine et la plus parfaite des préparations de gibier, que nous ait léguées l'ancienne cuisine. S'il est moins en faveur de nos jours, c'est que sa formule a été dénaturée, en l'appliquant sans discernement à des gibiers déjà cuits et réchauffés pour cet emploi, et les raisons d'économie n'y furent point étrangères.

Mais le Salmis, tel qu'il est indiqué ci-dessous, peut toujours être inscrit sur les menus les plus riches, et sa formule s'applique surtout aux gibiers des 1er et 4e types.

Rôtir le faisan en le tenant vert-cuit, mais sans excès. Le découper vivement en 6 morceaux, soit : les cuisses ; les ailes, dont l'aileron est supprimé; la poitrine, fendue en deux dans la longueur.

Enlever la peau d'après ces morceaux ; les parer correctement ; les tenir à chaleur douce, dans une sauteuse couverte, avec un filet de Cognac flambé et un peu de glace de viande claire, fondue.

Piler la carcasse et les parures ; les ajouter à 2 décilitres et demi de vin blanc que l'on aura fait réduire presque entièrement, avec 3 échalotes hachées et quelques grains de mignonnette. Ajouter un décilitre et demi de sauce Espagnole de gibier et un décilitre et demi de fumet de gibier ; laisser cuire pendant 10 minutes ; puis, passer au tamis d'abord, en foulant bien les carcasses, et au chinois ensuite. Réduire cette sauce d'un tiers environ, en la dépouillant ; la passer encore une fois au chinois ; beurrer légèrement ; la verser sur les morceaux de faisan, additionnés de 10 petits champignons cuits et d'une vingtaine de lames de truffes.

Dresser en timbale et servir chaudement.

Observations.

1° Comme on le voit, il n'est plus question dans ce Salmis, que nous donnons comme type, de dressage sur croûton frit, ni de croûtons en cœurs masqués de farce gratin ; et nous conseillons de supprimer ces éléments auxiliaires dont l'utilité est plus que contestable.

Une préparation rapide ; un dressage très simple qui rend le service facile et permet de déguster le Salmis bien chaud, sont les seules conditions indispensables. Au surplus, la valeur du mets est assez grande pour qu'il puisse se passer d'un dressage luxueux.

2° Bien que le principe d'apprêt des Salmis de gibier implique

l'emploi du vin blanc, le Salmis de faisan peut très bien se faire au vin rouge.

Faisan Souwaroff. — Cuire pendant 5 minutes 6 truffes moyennes, avec un verre de Madère et quelques cuillerées de glace de viande légère ; mettre ensuite ces truffes dans la terrine où le faisan finira de cuire.

Couper en gros dés 200 grammes de foie gras cru ; faire raidir ce foie dans la cuisson des truffes et en farcir le faisan. Le brider ; le barder et le poêler aux deux tiers. Le mettre alors dans la terrine où sont les truffes ; ajouter le fonds de poêlage, un petit verre de Madère et autant de fonds de gibier. Couvrir hermétiquement la terrine ; compléter la cuisson au four pendant un quart d'heure et servir tel quel.

Faisan Titania. — Poêler le faisan en le tenant très juteux et à peine coloré ; le mettre dans une terrine. L'entourer de : 125 grammes de grains de raisins noirs, pelés ; 8 ou 10 quartiers d'oranges sans pépins et parés à vif.

Ajouter au fonds de poêlage une cuillerée de fumet de gibier ; autant de suc de grenade qu'il y a de fonds ; verser sur le faisan et servir aussitôt.

Sauté de Faisan. — A moins d'être attentivement surveillé, le faisan sauté est toujours sec, et on ne doit le faire figurer sur les menus qu'avec réserve. Cependant, s'il y a obligation, on prend un jeune faisan bien en chair, lequel est découpé comme le poulet pour sauter, et on en retire les pilons qui ne doivent pas être servis.

Assaisonner les morceaux ; les sauter au beurre en les tenant juste cuits ; dresser en timbale et couvrir celle-ci.

Déglacer ensuite le sautoir et préparer la sauce selon les indications de la formule usitée.

Cette sauce doit toujours être courte ; elle est versée sur les morceaux de faisan juste au moment de servir.

Sauté de Faisan aux Champignons. — Traiter le Sauté comme il est indiqué. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter 10 petits champignons entiers, crus, non ouverts et sautés au beurre ; compléter la cuisson et dresser en timbale.

Déglacer à l'essence de champignons ; ajouter un filet de jus de citron et un peu de fumet de gibier ; réduire ; monter avec 50 grammes de beurre et verser sur les morceaux de faisan.

Sauté de Faisan au Suc d'Ananas. — Sauter le faisan au beurre et dresser les morceaux en timbale.

Déglacer avec un verre de fine Champagne flambée, un filet de jus de citron et, au dernier moment, ajouter 2 ou 3 cuillerées de suc d'ananas frais. Verser sur le faisan et servir de suite.

Sauté de Faisan au Suc de Mandarines. — Procéder comme pour le « Sauté au suc d'ananas », en employant le suc d'une mandarine et le jus d'un quart de citron.

Sauté de Faisan au Suc d'orange amère. — Traiter le Sauté de même, en employant seulement le suc de bigarrade dans les proportions indiquées pour le suc d'ananas.

Sauté de Faisan aux Truffes. — Procéder comme pour le « Sauté aux champignons », en substituant à ceux-ci 100 grammes de truffes crues, coupées en lames épaisses.

Soufflé de Faisan. — Préparer une farce Mousseline de faisan très légère ; la dresser dans une casserole beurrée et cuire à four doux.

— Servir en même temps une fine sauce Demi-glace à l'essence de faisan.

Suprêmes de Faisan. — Ces suprêmes se traitent comme ceux de poulet. Toutes les formules indiquées pour ceux-ci leur sont applicables, excepté, toutefois, celles qui comportent l'emploi de sauce Béchamel au fromage râpé.

Suprêmes de Faisan Berchoux. — Garnir l'intérieur des suprêmes, ouverts sur l'épaisseur, d'une farce préparée avec les filets mignons, le foie du faisan, une quantité à peu près égale de farce gratin et de parures de truffes. — Les ranger dans un sautoir beurré. — Avec la chair des cuisses apprêter une farce Mousseline ; l'additionner de moitié purée de champignons ; en garnir des croûtes de barquettes cuites à blanc et pocher à l'entrée du four.

Quelques minutes avant de servir, arroser les suprêmes d'un filet de cognac, de quelques gouttes de jus de citron et les pocher. — Dresser un suprême sur chaque barquette.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée d'un fumet tiré de la carcasse du faisan.

Suprêmes de Faisan Louisette. — Faire raidir les suprêmes au beurre ; les laisser refroidir et les tremper ensuite dans une sauce Villeroy au fumet de faisan. Les paner à l'anglaise après refroidissement de la sauce.

Avec la chair des cuisses, préparer une farce Mousseline ; la pocher dans un moule à dôme, beurré et décoré aux truffes. Démou-

ler cette Mousse sur le plat de service et disposer autour les suprêmes, colorés au beurre clarifié.

— Servir à part une sauce aux truffes au fumet de faisan.

Suprêmes de Faisan Lucullus. — Poêler le faisan et le laisser refroidir. — Partager chaque suprême en 3 aiguillettes et aplatir légèrement celles-ci. Avec ces aiguillettes, foncer un moule à bombe, beurré et bas de forme, en les disposant en biais et en les intercalant de lames de truffes. Chemiser de farce de faisan à l'essence de truffes, en tenant la couche de farce un peu plus épaisse vers l'ouverture du moule. Garnir le centre d'un ragoût froid, lié de sauce Demi-glace au fumet de gibier, serrée, et composé de : foie gras coupé en dés ; truffes ; petits champignons ; les filets mignons du faisan. pochés et escalopés. Recouvrir de farce ; pocher au bain-marie et à four doux pendant 40 minutes.

Renverser le moule sur le plat de service après avoir laissé reposer pendant quelques minutes au sortir du bain ; mais ne l'enlever qu'au dernier moment. Disposer autour une « Garniture Lucullus » proportionnée ; saucer le fond du plat de quelques cuillerées de sauce Demi-glace de gibier à l'essence de truffes.

— Servir à part une saucière de même sauce.

FAISAN FROID

Faisan à la Bohémienne. — Le préparer comme il est indiqué dans la Série des Préparations chaudes. Etant bien froid, le dresser dans une coupe ovale et l'entourer de gelée au Tokay.

Variante. — Lorsque le faisan est cuit, ajouter suffisamment de gelée pour que la terrine se trouve remplie. Tenir au frais pendant 2 jours; dégraisser au moment de servir, comme il est expliqué à l'article « Terrine de poularde », et incruster la terrine dans un bloc de glace vive.

Chaud-froid de Faisan. — Son traitement est le même que celui du « Chaud-froid de volaille », en employant une sauce Chaud-froid brune au fumet de faisan.

Décorer, lustrer et dresser de même.

Chaud-froid de Faisan Buloz. — Poêler un faisan en le tenant vert-cuit; lever les suprêmes et les détailler en fines escalopes. Napper ces escalopes de sauce Chaud-froid brune, tirée du fumet de la carcasse et du fonds de poêlage.

Chaudfroiter à blanc 10 champignons cannelés, cuits.

Chemiser de gelée bien limpide un moule à dôme; le décorer aux truffes; ranger dedans, en les alternant et en les séparant par des couches de gelée, escalopes et champignons chaudfroités. Finir de remplir le moule avec de la gelée.

Faire prendre sur glace; démouler au moment sur un tampon bas, en riz, et border le plat de croûtons de gelée.

Faisan à la Croix-de-Berny (*Recette modifiée*). — Rôtir le faisan en le tenant vert-cuit. Lorsqu'il est bien froid, lever les filets en laissant subsister cuisses et ailerons autour de la carcasse. Couper les os de l'estomac; garnir l'intérieur de la carcasse d'un Parfait de foie gras truffé et recouvrir celui-ci d'une légère couche de Mousse de foie gras.

Escaloper les filets et les remettre en place ; remplir les vides avec de la Mousse de foie gras, de façon à rendre au faisan sa forme naturelle ; laisser raffermir la Mousse et lustrer à la gelée.

D'autre part; chaudfroiter à brun 8 mauviettes désossées, farcies et pochées; les décorer avec détails de truffe et de langue écarlate et les lustrer à la gelée.

Dresser le faisan sur un tampon bas; l'entourer avec les mauviettes; garnir de gelée bien claire, hachée, les intervalles qui existent entre celles-ci.

Faisan en Daube. — Procéder selon la formule « Terrine de Poularde à la gelée » (Voir *Poulardes froides*), en tenant compte de la grosseur de la pièce pour régler le temps de cuisson.

Dominicaine de Faisan au Champagne. — Lever les filets et filets mignons ; les sauter rapidement au beurre et laisser refroidir.

Ensuite, les détailler en dés moyens et les mariner au Champagne.

Avec la chair des cuisses, préparer un appareil à Pain froid, (Voir *Pain de foie gras*), et l'additionner d'un quart de purée de truffes.

Apprêter une sauce Chaud-froid brune; la finir avec un fumet de faisan au champagne; mélanger dedans les filets en dés, marinés.

Chemiser un moule à dôme de gelée blanche bien claire; chemiser ensuite le fond du moule de fine purée de truffes liée à la gelée, et les parois de sauce Chaud-froid blanche.

Garnir l'intérieur avec l'appareil de Pain et la sauce Chaud-froid additionnée des filets en dés, en alternant les deux éléments.

Faire prendre sur glace; démouler au moment sur un tampon bas et border le plat de croûtons de gelée.

Mousse et Mousselines de Faisan. — Voir les observations formulées aux mêmes articles, aux séries « Préparations froides de la volaille » et « Préparations froides du Foie gras ».

Pain de Faisan ordinaire et en Belle-vue. — Procéder comme pour le « Pain de foie gras ». (Voir *Série des Préparations froides du Foie gras.*)

Suprêmes de Faisan à la Châtelaine. — Préparer les suprêmes comme il est indiqué pour « le Chaud-froid de volaille Félix-Faure ».

Les détailler de même en médaillons; masquer une moitié de ces médaillons avec de la Mousse de volaille; l'autre moitié avec de la mousse de faisan ; faire raffermir sur glace.

Ensuite, chaudfroiter à blanc les médaillons à la mousse de faisan; chaudfroiter à brun ceux qui sont enrobés de mousse de volaille et décorer les uns et les autres avec de fins détails de truffe.

Ranger ces médaillons dans un plat creux carré, en alternant les deux nuances ; couvrir de gelée succulente, bien claire, et laisser prendre.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive.

Suprêmes de Faisan des Gastronomes (*Recette simplifiée*). — Poêler le faisan au Madère et le laisser refroidir.

Lever les filets; les détailler en aiguillettes régulières; les chaudfroiter à brun et les décorer à volonté.

Avec les parures et les chairs des cuisses, préparer une Mousse; la faire prendre dans un moule à Parfait ayant exactement la hauteur des aiguillettes chaudfroitées.

Démouler sur le plat de service; dresser les aiguillettes autour de la Mousse, debout, et en les appuyant légèrement l'une sur l'autre.

Disposer autour une rangée de truffes moyennes, pelées, cuites au Champagne et glacées à la gelée.

En fixer également une sur la Mousse au moyen d'un hatelet et border le plat de croûtons de gelée.

Variante de dressage. — Disposer la Mousse en couche bien égale dans le fond d'un plat creux carré, en la faisant bomber.

légèrement sur le centre. Disposer sur le milieu et en ligne, les aiguillettes chaudfroitées, décorées ; entourer avec les truffes cuites au Champagne, bien froides ; recouvrir le tout de gelée très limpide.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive.

COQ DE BRUYÈRE, GANGA, GELINOTTE, CANEPETIÈRE OU PETITE OUTARDE, GROUSE

POULE DE PRAIRIE

Tous ces gibiers, dont quelques-uns, comme la Grouse et la Gelinotte, sont d'une incomparable finesse et d'une haute valeur culinaire, se préparent principalement rôtis.

On en fait aussi des Salmis, des Mousselines, etc. ; en observant que les cuisses doivent être écartées de toute préparation, en raison du goût de sapin que porte la chair.

Ces gibiers doivent être employés très frais et d'aucuns, comme la Grouse, ne supportent que très difficilement le transport, qui leur fait perdre beaucoup de leur valeur.

PERDREAUX

Les perdreaux gris de plaine sont généralement préférés aux perdreaux rouges. Ils doivent être jeunes, et tout sujet vieux, ou perdrix, ne doit être utilisé que pour les Farces ou les Fumets.

Presque toutes les formules indiquées pour le faisan étant applicables au perdreau, nous les signalerons simplement.

Perdreau à la mode d'Alcantara. — Voir *Faisan*.

Perdreau à la Bourguignonne. — Brider le perdreau en Entrée ; le poêler aux trois quarts ; le mettre ensuite dans une terrine avec 6 petits oignons glacés et 6 petites têtes de champignons, cuits.

Déglacer avec un verre de vin rouge ; réduire des deux tiers et ajouter une cuillerée de sauce Demi-glace de gibier. Passer ; dégraisser ; verser sur le perdreau et compléter la cuisson. — Servir tel quel.

Perdreau en Casserole. — Procéder comme il est indiqué pour le « Faisan en casserole ».

Perdreau en Chartreuse. — Braiser avec les choux une vieille perdrix colorée au beurre à l'avance. Foncer la Chartreuse; la garnir avec choux et perdreaux rôtis exprès ; la finir au bain-marie comme il est expliqué à la « Chartreuse de Pigeons » (voir Série des formules de *Pigeons*).

Perdreau à la Diable et à la Crapaudine. — Pour ces préparations, on prend de préférence les jeunes perdreaux, dits « pouillards », en termes de chasse. Pour l'une comme pour l'autre, le traitement est le même que celui du Pigeon.

Perdreau à la Crème. — Procéder comme il est indiqué pour le « Faisan à la Crème ».

Crépinettes de Perdreau. — Remplacer la chair de volaille par de la chair de perdreau ; procéder selon la méthode et les proportions exposées à l'article « Crépinettes de volaille », en ajoutant 50 grammes de truffes hachées par livre de hachis. — Ces crépinettes se font un peu plus petites que celles de volaille.

— Servir en même temps une purée légère de marrons ou une purée de lentilles.

Perdreau en Demi-deuil. — Désosser l'estomac ; remplir l'intérieur de farce de perdreau à la panade et au beurre, truffée.

Glisser quelques lames de truffes bien noires entre la peau et les filets ; brider en Entrée ; envelopper le perdreau dans une mousseline ; le pocher pendant 35 à 40 minutes dans un fumet de gibier.

Au moment de servir, retirer la mousseline ; débrider le perdreau et le dresser.

Réduire le fonds de pochage ; le passer et lui ajouter un petit verre de fine Champagne flambée.

— Servir à part ce fonds réduit.

Epigrammes de Perdreau. — Lever les filets en y laissant adhérer l'os du moignon et les passer au beurre.

Avec la chair des cuisses et les filets mignons, préparer une farce Mousseline ; la pocher dans de petits moules à côtelettes,

beurrés. Tremper ces côtelettes dans de l'œuf battu ; les rouler dans de la truffe finement hachée ; les sauter au beurre clarifié et griller les filets en même temps.

Dresser en turban, en alternant filets et côtelettes imitées.

— Servir à part : 1e une sauce Demi-glace de gibier tirée des carcasses ; 2° une purée de marrons légère.

Perdreau en Estouffade. — Colorer le perdreau au four ; le placer ensuite dans une terrine qui le puisse contenir juste, avec, dessous et dessus, une cuillerée de Matignon, additionnée d'une baie de genévrier écrasée.

Ajouter : 30 grammes de beurre ; un petit verre de cognac flambé et le double de fumet de gibier.

Fermer la terrine ; luter le couvercle ; cuire à four chaud pendant 25 minutes. — Servir tel quel.

Perdreau à la Fermière. — Brider le perdreau en Entrée ; le colorer au beurre et le mettre dans une terrine chaude avec une « Garniture à la Fermière » préparée à l'avance. Ajouter une cuillerée de fumet de gibier ; couvrir ; compléter au four la cuisson du perdreau et des légumes. — Servir tel quel.

Perdreau à la Kotschoubey. — Procéder comme il est indiqué pour le Faisan, en diminuant de moitié les proportions de choux de Bruxelles et de lard.

Perdreau Lady Clifford. — Cuire le perdreau au beurre, à la casserole. Aux trois quarts de la cuisson, l'entourer de 50 grammes de lames de truffes crues ; ajouter un petit verre de cognac flambé et une cuillerée de glace de viande claire.

— Servir une sauce Soubise à part.

Perdreau Lautrec. — Prendre un jeune perdreau ; l'ouvrir par le dos ; l'aplatir légèrement ; le traverser avec une brochette ; l'assaisonner ; l'arroser de beurre fondu et le griller doucement.

Dresser ; entourer de petites têtes de champignons grillées, garnies de Beurre Maître-d'hôtel ; border d'un cordon de glace de viande et exprimer un filet de jus de citron sur le perdreau.

Perdreau à la Marly. — Brider le perdreau en Entrée ; le colorer au beurre ; le mettre ensuite dans une terrine et l'entourer de mousserons bien frais sautés au beurre. — Fermer hermétiquement l'ustensile et cuire au four. — Servir tel quel.

Mousse et Mousselines de Perdreau. — Voir les observations exposées à ce sujet à l'article *Faisan*.

Perdreau à la Normande. — Brider le perdreau en Entrée et le colorer au beurre. En même temps, sauter légèrement au beurre 3 moyennes pommes de reinette pelées et émincées. — Disposer une couche de ces pommes au fond d'une terrine ; placer le perdreau dessus ; couvrir avec le reste des pommes ; arroser de quelques cuillerées de crème bien fraîche ; fermer la terrine et compléter la cuisson au four.

— Servir tel quel.

Perdreau aux Olives. — Procéder comme il est indiqué pour le « Pigeon aux Olives ».

Pâté chaud de Perdreaux. — Pour un pâté chaud ordinaire, prendre 3 perdreaux. Les rôtir en les tenant saignants et préparer le Pâté comme celui de Pigeons.

Voir les observations exposées à l'article *Faisan*, au sujet des « Pâtés chauds de gibier ».

Perdreau à la Périgueux. — Opérer comme il est dit pour le « Faisan à la Périgueux ».

Perdreau à la Polonaise. — Farcir le perdreau de farce gratin ; le traiter ensuite comme il est dit aux « Pigeons à la Polonaise ».

Perdreaux Régence. — Voir *Faisan à la Régence*.

Salmis de Perdreau. — Voir *Salmis de Faisan* et opérer selon le même procédé.

Perdreau Soubise. — Cuire le perdreau au beurre, à la casserole. Le dresser et l'entourer de lames de truffes.

— Servir à part une sauce Soubise.

Soufflé de Perdreau. — Préparer une farce Mousseline de perdreau, et procéder ensuite comme pour le *Soufflé de Faisan*.

Perdreau Souwaroff. — Procéder comme pour le « Faisan Souwaroff ».

Suprêmes de Perdreau Magenta. — Lever les suprêmes; les sauter au beurre, du côté intérieur seulement ; les refroidir sous presse légère.

Masquer ensuite le côté revenu avec un appareil à Soufflé de perdreau ; lisser celui-ci en dôme et décorer d'une lame de truffe. Ranger sur plaque ; arroser de beurre chaud ; passer au four, juste le temps nécessaire pour compléter la cuisson du suprême et pocher le Soufflé.

Dresser sur un plat dont le fond sera nappé de sauce Madère à l'essence de truffes.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Suprêmes de Perdreau Véron. — Lever et parer les suprêmes. Pocher les cuisses et les foies ; désosser et piler chair de cuisses et foies avec moitié de leur poids de truffes. Passer au tamis; lier cette purée avec quelques cuillerées de Velouté de gibier; ajouter la même quantité de purée de marrons ; beurrer légèrement et tenir au chaud.

Quelques minutes avant de servir, sauter les suprêmes au beurre ; les dresser en turban en les intercalant de croûtons en crêtes, frits au beurre ; disposer au milieu, en dôme, la purée préparée ; entourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace au fumet de gibier.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Timbale de Perdreau à la Diane. — Foncer un moule à timbale, à bords bas, et grassement beurré, de croissants en truffes disposés par rangées superposées.

Garnir ensuite le fond et les parois du moule d'une couche assez épaisse de farce de perdreau à la panade et au beurre ; mettre le moule à l'entrée du four, pendant quelques minutes, pour pocher cette farce.

Sur cette première couche, en disposer une seconde de farce gratin de gibier.

Emplir l'intérieur d'une garniture de : petites quenelles en farce de perdreau, truffée ; champignons ; lames de truffes ; liée d'une sauce Madère, réduite.

Recouvrir d'une couche de farce crue et pocher la timbale au bain-marie, pendant 30 à 35 minutes.

Au moment de servir, la démouler sur le plat de service ; disposer dessus un turban de suprêmes de perdreaux, sortant de la broche ou du four ; entourer la base d'un cordon de sauce Diane.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Perdrix aux Choux. — Brider en Entrée, barder et colorer la perdrix au four. La braiser avec les choux ; lard de poitrine, blanchi ; un petit saucisson de Paris et 2 carottes. Retirer le lard et le saucisson en temps utile ; pousser à fond la cuisson des choux et de la perdrix

Foncer une timbale à fond rond, beurrée, avec : rondelles de carottes, de saucisson, et rectangles de lard taillés minces.

Tapisser la timbale ainsi foncée, d'une épaisse couche de choux ; placer au milieu la perdrix débridée ; la recouvrir de choux et tenir à l'entrée du four pendant 5 minutes.

Renverser au moment sur le plat de service ; égoutter le jus tombé sur le plat, avant de retirer la timbale ; entourer la base de quelques cuillerées de sauce Demi-glace au fumet de gibier.

Nota. — Là, où la question économie ne prime pas, nous conseillons de n'employer la perdrix que pour donner sa saveur aux choux et de la remplacer, pour le service, par un perdreau bien en chair, rôti ou poêlé, et tenu juste cuit.

PERDREAUX FROIDS

Les différentes formules de préparations froides indiquées pour le *Faisan*, sont applicables au *Perdreau*. Il est donc inutile de les répéter, puisque nous aurions simplement à dire « Perdreau » où nous avons dit « Faisan ».

CAILLES

Les Cailles doivent toujours être choisies bien grasses ; à graisse blanche et ferme.

En dehors de la broche, qui doit toujours être préférée au four quand les cailles sont pour rôtir, elles admettent encore deux genres de cuisson : On peut les cuire au beurre, en casserole ; ou les pocher dans un excellent fonds de veau, gélatineux et corsé.

Ce dernier procédé avantage beaucoup la caille, et il est employé fréquemment.

Cailles en Caisses. — Désosser les reins des cailles ; les garnir de farce gratin, truffée, faite avec leurs foies et des foies de volaille. Les reformer ; les rouler chacune dans une bande de papier beurré et les ranger dans un sautoir beurré, en les serrant l'une contre l'autre pour qu'elles ne se déforment pas pendant le pochage. Les arroser de beurre fondu et les pocher à four chaud pendant 12 minutes.

Garnir de sauce Duxelles un peu serrée, le fond de caisses ovales en papier, huilées et séchées ; mettre une caille dans chaque caisse ; finir de les cuire en les glaçant avec un peu de sauce Demi-glace au fumet de cailles. Au moment de servir, placer une belle lame de truffe sur chacune.

Cailles en Casserole. — Les cuire au beurre, dans la casserole où elles doivent être servies.

Déglacer avec un filet de cognac ; ajouter un peu de fumet de gibier et servir brûlant.

Cailles aux Cerises. — Pour 4 cailles : Les trousser en Entrée et les cuire au beurre, à la casserole.

Déglacer avec un filet de Cognac et un verre de Porto, dans lequel on aura fait infuser le tiers d'un zeste d'orange. Ajouter 3 cuillerées de fonds de veau ; 2 petites cuillerées de gelée de groseille ; 40 cerises griotes, dénoyautées, pochées dans un sirop à 18 degrés et refroidies dans le sirop.

Bien égoutter les cerises avant de les mettre avec les cailles et, si le fonds semblait trop doux, l'aciduler avec quelques gouttes de jus de citron.

Côtelettes de Cailles d'Aumale. — Lever les filets; les raidir au beurre et, avec ce qui reste des cailles, préparer une farce Mousseline. Avec cette farce foncer de petits moules à Côtelettes, beurrés et décorés d'une lame de truffe au fond.

Placer un filet dans chaque moule; recouvrir de farce et pocher à four doux.

Dresser les Côtelettes en turban ; piquer une patte de caille sur chacune ; garnir le milieu d'une julienne de truffes et de champignons, taillée un peu grosse, liée d'une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Cailles aux Coings. — Deux jours à l'avance, enfermer les cailles dans une terrine avec un peu de Cognac et des pelures de coings, bien jaunes et bien mûrs. Tenir la terrine au frais.

Au moment de les mettre en cuisson, retirer les pelures de coings ; ajouter un bon morceau de beurre ; fermer hermétiquement la terrine et cuire à four chaud pendant 20 minutes.

— Les servir dans la terrine ; envoyer à part une saucière de gelée de coings.

Cailles à la Dauphinoise. — Envelopper chaque caille d'une feuille de vigne, beurrée, et d'un carré de barde de lard, très mince ; les rôtir pendant 10 minutes à four assez chaud.

D'autre part, préparer une purée de pois frais à la laitue, bien assaisonnée ; la réduire jusqu'à ce qu'elle soit assez serrée.

Garnir le fond et les parois d'un plat creux, en terre, avec des tranches de jambon coupées très minces ; verser la purée dedans ; lisser la surface ; dresser les cailles sur la purée, en les y incrus-

tant à moitié et les passer au four pendant 10 minutes. — Servir tel quel.

Cailles Figaro. — Introduire un morceau de truffe dans chaque caille ; les emballer dans un boyau avec gros comme un petit abricot de glace blonde de veau, par caille. Ficeler en laissant un espace de 2 centimètres à chaque bout, afin d'éviter l'éclatement du boyau, qui se rétrécit naturellement pendant la cuisson.

Pocher les cailles, ainsi préparées, dans un bon fonds de veau et les égoutter au moment. — Les servir telles quelles, c'est-à-dire chacune dans le boyau où elle a été pochée.

Cailles à la Grecque. — Cuire les cailles au beurre, à la casserole. — Les dresser ensuite dans une timbale à moitié garnie de riz à la Grecque. Déglacer la casserole avec quelques cuillerées de fumet de gibier et verser ce déglaçage sur les cailles, sans le dégraisser.

Cailles grillées Julie. — Fendre les cailles par le dos, sans séparer les moitiés ; les aplatir légèrement ; les assaisonner ; les arroser de beurre fondu ; les saupoudrer de truffe finement hachée et les envelopper chacune dans un morceau de crépine. Arroser encore de beurre fondu ; saupoudrer de chapelure fine et les griller doucement.

Les dresser au moment et les arroser de quelques gouttes de Verjus.

Cailles Judic. — Poêler les cailles. — Les dresser en couronne, chacune sur une petite laitue braisée, avec un rognon de coq de chaque côté et une lame de truffe dessus.

Les napper d'une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Cailles Lucullus. — Partager en deux de grosses truffes cuites au Madère ou au Champagne. Affranchir légèrement le dessous ; creuser l'intérieur avec une cuiller à racines.

Désosser les cailles ; les garnir d'une fine farce gratin de gibier additionnée de la pulpe retirée des truffes, d'un peu de fine Champagne flambée, et liée aux jaunes d'œufs.

Les former en boules ; les envelopper dans de petits carrés de mousseline ; ficeler ceux-ci assez serré, pour obtenir une forme bien ronde ; les pocher pendant 20 minutes dans un excellent fonds.

Resserrer les mousselines en les sortant de la cuisson ; laisser refroidir pendant 10 minutes ; puis, retirer les mousselines et placer une caille dans chaque demi-truffe creusée.

Les ranger dans une plaque; napper de sauce Demi-glace au fumet de cailles; glacer et dresser sur un plat dont le fond sera masqué d'un peu de la sauce d'accompagnement.

— Servir à part une sauce Demi-glace au fumet de caille.

Cailles à la Minute. — Les fendre par le dos; les aplatir légèrement et les traiter ensuite comme les « Pigeonneaux à la Minute ».

Cailles au Nid. — Désosser les cailles; les farcir; les rouler en boules et les pocher comme les « Cailles Lucullus ».

Les dresser chacune sur un large fond d'artichaut étuvé au beurre; les napper de sauce Demi-glace à l'essence de caille et les glacer. Rapporter la tête sur chacune des cailles; les entourer de quenelles en farce de gibier, moulées en forme de petits œufs; masquer les fonds d'artichauts de purée de marrons en vermicelle, poussée au cornet fin, pour imiter les nids.

Cailles à la Normande. — Couper horizontalement, aux deux tiers de la hauteur, de belles pommes de reinette; les vider en forme de caisses. Introduire gros comme une noix de beurre dans chaque caille; les raidir vivement au beurre et en placer une dans chaque pomme creusée.

Arroser de quelques gouttes d'eau-de-vie de cidre; couvrir avec le dessus de la pomme, creusé aussi; enfermer ensuite chaque pomme garnie d'une caille, dans une abaisse de pâte à foncer, en procédant tout comme pour un « Douillon Normand ». Ranger sur plaque; dorer; cuire à four assez chaud pendant une demi-heure et dresser sur serviette en les sortant du four.

Variante. — Ces Cailles peuvent également se préparer selon la méthode indiquée pour le « Faisan » et le « Perdreau à la Normande ».

Panier de Cailles. — Apprêter un panier en pommes de terre (voir *Chapitre des Légumes*); tapisser l'intérieur de crêpes salées, soudées à la farce crue; combler la cavité avec un croûton triangulaire.

Cuire les cailles au beurre, en casserole; déglacer avec un filet de Cognac, quelques gouttes de verjus et ajouter un peu d'essence de caille.

Dresser celles-ci dans le panier, en les intercalant de quartiers d'oranges parés à vif et de grains de raisins blancs pelés.

— Servir à part le fonds à l'essence de caille.

Cailles aux Petits pois à la Romaine. — Cuire les cailles au beurre.

En même temps : faire revenir au beurre un tout petit oignon et 25 grammes de jambon, hachés tous deux, par caille. Ajouter des petits pois fraîchement écossés ; couvrir hermétiquement et cuire sans aucun mouillement. Ces pois doivent se trouver prêts en même temps que les cailles.

— Servir petits pois et cailles séparément, chacun dans une timbale fermée. Le mélange des deux éléments est fait par le convive.

Cailles aux Raisins. — Cuire les cailles au beurre ; les dresser ensuite dans une terrine bien chaude, avec 8 ou 10 grains de raisin par caille.

Déglacer la casserole avec un filet de vin blanc sec et quelques gouttes de verjus ; ajouter une demi-cuillerée de fumet de gibier corsé, par caille ; verser ce fonds dans la terrine.

Cailles Richelieu. — Choisir les cailles fraîches et grasses ; retirer le gésier ; assaisonner l'intérieur d'un grain de sel et d'un filet de cognac ; introduire un morceau de truffe crue dans chacune et les trousser en Entrée.

Les ranger dans un sautoir, en les serrant l'une contre l'autre ; les assaisonner de sel.

Les couvrir d'une grosse julienne de carotte, oignons, céleri, cuite au beurre et faite, autant que possible, avec des légumes nouveaux. Mouiller, juste à couvert, avec un fonds de veau succulent, gélatineux et de belle couleur ambrée ; couvrir ; faire prendre l'ébullition et laisser pocher ensuite pendant 12 minutes.

Ajouter alors une julienne de truffes, crues autant que possible, représentant le tiers de la quantité totale de la julienne de légumes ; laisser pocher encore pendant 2 minutes.

Dresser les cailles dans une timbale ; dégraisser et verser dessus, fonds et julienne.

Nota. — Avec les cailles préparées comme il vient d'être dit, on sert souvent un riz Pilaw.

Rizotto de Cailles. — Introduire dans chaque caille gros comme une noisette de panne fraîche, pilée, additionnée de même quantité de truffe blanche ; les cuire au beurre, en casserole.

Ajouter leur graisse à un Rizotto préparé à l'avance. Dresser ce Rizotto dans une timbale, en ménageant un creux au milieu pour y placer les cailles. Les arroser au dernier moment avec le déglaçage fait au fumet de gibier.

Cailles sous la Cendre. — *Procédé ancien :* Garnir les cailles de farce fine de gibier, truffée, et les envelopper : d'une feuille de vigne beurrée, d'une barde de lard et de deux feuilles de papier blanc, beurrées et superposées.

Les placer sur l'âtre d'une cheminée ou d'une grillade ; les recouvrir de cendres, très chaudes ; les cuire pendant 35 minutes environ, en renouvelant les cendres chaudes de temps en temps.

Pour servir, retirer le premier papier qui se trouve maculé et laisser les autres enveloppes.

Procédé actuel : Garnir les cailles de farce, comme ci-dessus ; les barder et les enfermer chacune dans une abaisse ovale, en pâte à foncer. Plier l'abaisse en forme de pantin et la souder ; ranger sur plaque ; dorer et cuire les cailles pendant 25 à 30 minutes, à four assez chaud.

Cailles Souwaroff. — Toutes proportions gardées, procéder comme il est indiqué pour le « Faisan à la Souwaroff ».

Cailles à la Turque. — Brider les cailles en Entrée ; les colorer au beurre ; finir de les cuire dans un riz Pilaw, additionné du quart de son poids de chair d'aubergine, cuite et hachée. — Dresser le riz en pyramide sur un plat rond ; disposer les cailles autour, en les plaçant debout le long du riz. Entourer d'un cordon de fumet de caille.

Timbale de Cailles Alexandra. — Foncer en pâte à pâté un moule à timbale bien beurré ; tapisser l'intérieur de bardes de lard, de manière à ce que la pâte soit bien garantie par elles, contre le mouillement ajouté ultérieurement et qui la détremperait.

Introduire un morceau de foie gras dans chaque caille ; les raidir au beurre et les disposer le long des parois de la timbale, par rangées superposées. Garnir entièrement le milieu de petites truffes crues, pelées ; puis, ajouter, par 6 cailles, un décilitre et demi d'excellent fonds au Madère et quelques fragments de laurier. Fermer la timbale avec une abaisse de pâte ; la cuire pendant une heure un quart, à four de bonne chaleur.

La démouler en la sortant du four et la servir telle quelle.

Observation.

1° L'enveloppe de pâte est uniquement pour contenir les cailles et leur garniture ; elle ne se sert pas ; 2° la même timbale peut se faire avec des ortolans, en procédant de même, mais en réduisant le temps de cuisson à trois quarts d'heure.

CAILLES FROIDES

Chaud-froid de Cailles en Belle-vue. — Désosser les cailles ; les garnir de farce gratin de gibier, avec un morceau de foie gras et un morceau de truffe en forme de lardons, disposés au milieu. Les remettre dans leur forme naturelle ; les envelopper chacune dans un carré de mousseline ; les pocher pendant 20 minutes dans un excellent fonds de veau et les laisser refroidir dans le fonds où elles ont poché.

Étant froides ; les éponger ; les tremper dans une fine sauce Chaud-froid brune, au fumet de caille ; les ranger sur plaque au fur et à mesure ; décorer l'estomac avec de fins détails de truffe et de blanc d'œuf dur Arroser de gelée fondue pour fixer les détails du décor ; laisser prendre ; parer ensuite l'excédent de sauce qui se trouve autour des cailles et les ranger dans un plat creux carré.

Les couvrir entièrement de fine gelée, bien limpide ; les tenir ensuite au rafraîchissoir, jusqu'au moment de servir.

Cailles en Caisses. — Préparer les cailles en chaud-froid, comme ci-dessus. Les dresser chacune dans une caisse ovale plissée, en porcelaine fine ou en papier ; les border d'un cordon de gelée hachée.

Sur chaque caille, rapporter une tête, dont les yeux seront imités avec un anneau de blanc d'œuf et un point de truffe au milieu.

Cailles Cécilia. — Rôtir les cailles en les tenant juteuses et les laisser refroidir.

Lever ensuite les filets ; en retirer la peau ; puis, avec le reste des chairs et la même quantité de foie gras, préparer une purée. Placer chaque filet de caille sur une tranche de foie gras de même forme, en les soudant dessus avec un peu de la purée préparée et les chaudfroiter à brun.

Quand la sauce est bien prise, ranger ces filets dans un moule à bordure uni, chemisé à la gelée et décoré aux truffes Finir de remplir le moule avec de la gelée, et les tenir ensuite au rafraîchissoir.

Juste au moment de servir, démouler sur serviette.

Cailles au Château-Yquem. — Préparer les cailles comme celles « à la Richelieu » (Voir *Série des Cailles chaudes.*)

Après avoir ajouté la Julienne de légumes, arroser les cailles de vin de Château-Yquem; couvrir; réduire et finir la cuisson comme il est dit.

Au bout de 12 minutes de pochage, changer les cailles de casserole; passer le fond à la Mousseline, la Julienne de légumes devant être retirée. Ajouter 10 lames de truffes par caille et laisser pocher encore pendant 2 minutes.

Dresser ensuite les cailles dans une timbale avec les lames de truffes; les couvrir avec le fonds bien dégraissé; laisser prendre et, au moment de servir, incruster la timbale dans un bloc de glace.

Cailles glacées Carmen. — Pocher les cailles pendant 12 minutes, dans un fonds de veau corsé et gélatineux, au Porto blanc. Les laisser refroidir dans le fonds; les glacer ensuite avec ce fonds et les ranger en couronne dans une timbale. Dresser au milieu un rocher de Granité à la Grenade, très peu sucré. (Voir *Granités*, chapitre des *Glaces*)

Ou ranger simplement les cailles autour d'un rocher de Granité, dressé sur un plat très froid.

Nota. — Pour ce genre de cailles glacées, on peut aussi, dès que les cailles sont pochées, les mettre chacune dans un petit moule ovale que l'on finit de remplir avec de la cuisson dégraissée à fond, passée, et que l'on fait prendre sur glace. Les cailles, démoulées au moment, sont rangées autour du rocher de Granité. C'est, à notre avis, la meilleure méthode, et celle que nous recommandons pour cette Série de Cailles glacées.

Cailles glacées à la Cerisette. — Pocher les cailles dans un fonds de veau corsé et gélatineux, au Champagne; les mouler comme il est dit dans le « Nota » ci-dessus.

Les dresser autour d'un rocher de Granité au jus de cerises; remplir les intervalles avec de petits bouquets de cerises dénoyautées, pochées pendant quelques minutes dans un sirop léger, et bien froides.

Cailles glacées Maryland. — Pocher les cailles et les mouler Au moment de servir, les démouler et les ranger autour d'un rocher de Granité à l'ananas.

Cailles glacées Reine Amélie. — Apprêter les cailles moulées comme il est dit; les ranger sur un rocher de Granité à la tomate.

Cailles glacées au Romanée. — Pocher les cailles dans un fonds de veau additionné de vin de Romanée ; les préparer comme il est dit plus haut et les ranger autour d'un rocher de Granité au verjus.

Filet de Cailles aux Pommes d'or. — Pocher les cailles ; les laisser refroidir et lever les filets.

Disposer ces filets dans des écorces de petites oranges ou de mandarines ; finir de remplir les écorces avec de la gelée au Porto et laisser prendre.

Au moment de servir, dresser à la poche, sur chaque orange ou mandarine, un petit rocher de Granité, préparé avec le jus du fruit employé.

Mandarines de Cailles. — Couper légèrement les mandarines du côté de la queue ; retirer les quartiers ; les parer à vif et les glacer à la gelée.

Garnir aux trois quarts l'intérieur des écorces avec de la Mousse de cailles additionnée de foie gras détaillé en petits dés ; placer sur la Mousse un filet de caille chaudfroité à brun ; l'entourer de quartiers de mandarines, glacés. Tenir au frais jusqu'au moment de servir et dresser sur serviette.

Mousse de Cailles. — La méthode et les proportions sont les mêmes que pour toute autre Mousse.

Cailles Nillson. — Les préparer comme celles « au Château-Yquem » et les dresser chacune dans une petite cassolette en argent. Les couvrir avec le fonds dégraissé, passé ; laisser prendre et entourer chaque caille de 4 petits rognons de coq, bien blancs.

Dresser les cassolettes sur un bloc de glace.

Cailles Richelieu. — Les préparer comme celles « à la Richelieu » chaudes ; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les dresser ensuite dans un plat creux carré ; les couvrir avec le fonds et la Julienne ; laisser prendre et dresser sur bloc de glace.

Timbale de Cailles à la Tzarine. — Voir aux *Préparations froides de foie gras.*

Cailles à la Vendangeuse. — Rôtir les cailles ; les laisser refroidir et les dresser chacune dans une petite hotte en pâte frolle, fixée autour d'un tampon placé sur un plat rond.

Sur le sommet du tampon, piquer un sarment garni de feuilles et de grappes de raisin.

Entourer les cailles de grains de raisins noirs et blancs, pelés et épépinés ; les couvrir d'une gelée à la fine Champagne peu collée.

RALE DE GENÊT OU ROI DE CAILLES

Le Râle est un gibier très fin que les amateurs n'admettent que rôti. Cependant, il peut se préparer en cocotte avec une légère garniture de truffes.

GRIVES ET MERLES

Grives ou merles à la Bonne-femme. — Les cuire au beurre avec, pour chaque oiseau, 30 grammes de petits lardons. Les mettre ensuite dans une terrine chaude avec 25 grammes de beurre et 10 grammes de petits croûtons en dés, frits, pour chacun. Arroser avec le déglaçage de la casserole, fait avec un filet de cognac et servir brûlant.

Grives en Caisses. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

Croûtes aux Grives. — Les désosser et les assaisonner ; garnir l'intérieur de gros comme une noix de farce gratin, un dé de foie gras et un dé de truffe. Les remettre en forme ; les envelopper chacune d'une bande de papier beurré ; les ranger dans un sautoir beurré en les serrant l'une contre l'autre ; arroser de bonne graisse de rôti et les cuire pendant 10 à 12 minutes. Enlever ensuite le papier ; dresser chaque grive dans un croûton en pain de mie, taillé de forme ovale, légèrement creusé, coloré au beurre et intérieurement masqué de farce gratin. — Ranger sur plaque ; mettre au four et glacer les grives avec un peu de sauce Demi-glace au fumet de grive.

— Servir à part une sauce Demi-glace au fumet de grive.

Grives ou Merles au Gratin. — Farcir les oiseaux de gros comme une noix de farce gratin et d'une baie de genévrier ; les raidir au beurre.

Etaler sur un plat beurré une couche de farce gratin, de un centimètre d'épaisseur ; ranger les oiseaux dessus en les enfonçant dans la farce. Les couvrir de sauce Duxelles un peu serrée ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Grives ou Merles à la Liégeoise. — Cuire les oiseaux au beurre, dans une casserole en terre, sur le fourneau, et sans les couvrir. Lorsqu'ils sont presque cuits, les saupoudrer de 2 baies de genévrier hachées finement, par oiseau ; ajouter des petits croûtons ronds en pain de mie, frits au beurre ; couvrir la casserole et les servir brûlants.

Nota. — Cette méthode convient particulièrement aux grives, surtout quand elles sont originaires des Ardennes.

Grives ou Merles au Nid. — Procéder comme pour les « Cailles au nid ».

Panier de Grives ou de Merles. — Procéder comme il est indiqué pour le « Panier de Cailles ».

Pâté chaud de Grives à la Liégeoise. — Foncer en pâte fine un moule à pâté ovale, cannelé, beurré. Additionner la farce gratin de 4 baies de genévrier par livre de farce; ensuite procéder exactement comme pour le « Pâté chaud de Mauviettes à la Beauceronne. » (Voir *Alouettes.*)

— Servir à part une sauce Salmis tirée des carcasses.

Grives ou Merles sous la cendre. — Procéder selon l'une des deux méthodes indiquées pour les « Cailles sous la cendre ».

GRIVES FROIDES

Chaud-froid de Grives en Belle-vue. — Désosser les grives ; les garnir de farce gratin additionnée de 4 baies de genévrier, hachées, par livre de farce. Les remettre en forme ; les pocher dans un bon fonds et les laisser refroidir.

Les tremper ensuite dans une sauce Chaud-froid brune, au fumet de grive ; les décorer avec de fins détails de truffe et de blanc d'œuf et lustrer à la gelée.

Les dresser le long d'un tampon conique ; remplir les vides qui existent entre les grives avec de la gelée hachée ; rapporter sur chacune une tête avec les yeux imités et border le plat de croûtons de gelée.

Variante de dressage. — Ranger les grives chaudfroitées et décorées dans un plat creux carré, dans le fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée ; les recouvrir de gelée fondue, limpide et peu collée.

Pour servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive.

Chaud-froid de Grives en Caisses. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

Filets de Grives Cherville. — Sauter les grives au beurre; déglacer au cognac; les laisser refroidir et lever les filets.

Napper ces filets de sauce Chaud-froid au fumet de grive et les décorer chacun d'une lame de truffe cannelée.

Avec le reste des chairs de grives, préparer une Mousse; l'étaler en couche régulière au fond d'un plat carré. Lorsqu'elle est raffermie, ranger dessus les filets chaudfroités; recouvrir de gelée limpide, peu collée, et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Médaillons de Grives à la Moderne. — Préparer 12 grives comme ci-dessus; chaudfroiter de même la moitié des filets.

Avec le reste des grives et les débris, apprêter une Mousse.

Chemiser de gelée 12 moules à tartelettes, ovales; placer un filet de grive dans chacun, le côté chaudfroité touchant la gelée du fond et finir de remplir avec de la Mousse.

Faire prendre le reste de cette Mousse dans un moule à dôme étroit, chemisé à la gelée et décoré aux truffes. Au moment de servir, démouler sur un petit tampon; disposer les médaillons autour et border le plat de croûtons de gelée.

ALOUETTE OU MAUVIETTE

Le terme *Alouette* désigne l'oiseau vivant. Quand après les semailles d'automne il s'est engraissé suffisamment et qu'il est mûr pour les préparations culinaires, on ne le désigne plus que sous le nom de *Mauviette*, et c'est ainsi qu'il est toujours inscrit sur les menus.

Mauviette à la Bonne femme. — Procéder comme il est indiqué pour les Grives.

Mauviettes en Caisses et Croûtes aux Mauviettes. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

Mauviettes au Gratin. — Le procédé est le même que pour les Grives.

Mauviettes à la mère Marianne. — Emincer des pommes de reinette pelées et épépinées; les cuire au beurre aux trois quarts et sans sucre.

Etaler cette marmelade en couche épaisse, sur un plat beurré;

ranger dessus, en les enfonçant un peu dedans, les mauviettes assaisonnées, raidies au Beurre noisette ; les saupoudrer de mie de pain ; arroser de beurre fondu ; passer au four, ou à la Salamandre, juste le temps nécessaire pour terminer la cuisson des mauviettes.

Mauviettes à la Minute. — Fendre les mauviettes par le dos, sans les séparer ; les aplatir légèrement et procéder ensuite comme pour les « Pigeonneaux ».

Mauviettes à la Normande. — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles, en mettant 2 mauviettes par caisse de pomme.

Pâté chaud de mauviettes à la Beauceronne. — Désosser les mauviettes ; les garnir de farce gratin additionnée de truffe hachée ; les ranger dans un sautoir beurré et les cuire au four.

Foncer en pâte fine un moule à pâté cannelé, beurré ; disposer dedans les mauviettes farcies, en les alternant de couches de farce gratin ; compléter par une couche de farce ; semer sur celle-ci un peu de thym et de laurier pulvérisés ; fermer le moule avec une abaisse de pâte et cuire pendant 45 minutes, au four de bonne chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, le renverser sur le plat de service ; détacher le fond ; le détailler en triangles et ranger ceux-ci à la base du pâté.

Napper la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Salmis, tirée des carcasses de mauviettes.

— Servir à part le reste de cette sauce.

Mauviettes à la Paysanne. — Faire revenir au beurre et en même temps : 12 mauviettes et 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi ; ajouter une petite feuille de laurier. Saupoudrer d'une forte pincée de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller avec de l'eau tiède, aux trois quarts de la hauteur des mauviettes et assaisonner de sel et de poivre.

Compléter la garniture avec, par mauviette : 2 petits oignons cuits au beurre ; 6 pommes de terres levées à la cuiller ovale, ou tournées de la grosseur d'une olive et rissolées au beurre.

Compléter la cuisson rapidement ; réduire la sauce ; dresser dans une terrine en terre et laisser mijoter encore pendant quelques minutes dans la terrine.

— Servir tel quel.

Alouettes du Père Philippe. — Nettoyer autant de belles pommes de terre Hollande bien régulières qu'il y a de mauviettes ; lever dessus un couvercle qui est aminci à l'épaisseur d'un demi-centimètre. Creuser ensuite les pommes de terre, de façon à pouvoir y loger une alouette et les cuire à moitié, au four.

Raidir les alouettes au beurre, avec du lard de poitrine coupé en petits dés, blanchi, et à raison de 10 à 15 grammes par alouette. Placer une alouette dans chaque pomme de terre avec les lardons et un peu de graisse de cuisson ; remettre la tranche enlevée sur chaque pomme ; l'assujettir par quelques tours de fil et les envelopper chacune dans un papier huilé.

Les disposer sur un âtre ; les recouvrir d'une épaisse couche de cendres chaudes et cuire ainsi pendant 40 minutes, en renouvelant la cendre de temps en temps.

Mauviettes à la Piémontaise. — Préparer : 1° une timbale de polenta ; 2° un rizotto un peu ferme ; 3° 12 mauviettes sautées au beurre avec 4 truffes blanches, coupées en lames épaisses.

Vider la timbale et la remettre dans son moule, beurré et chapeluré ; la garnir avec le rizotto, les alouettes et les truffes, en les alternant ; couvrir la timbale d'un rond de polenta et le souder sur les bords de la timbale avec un cordon de farce crue. — Tenir à l'entrée du four pendant une demi-heure.

Au moment de servir, napper le fond du plat de service avec quelques cuillerées de sauce Espagnole au fumet de gibier ; démouler la timbale dessus.

MAUVIETTES FROIDES

Les différents apprêts des mauviettes froides sont les mêmes que ceux des grives.

ORTOLANS

L'ortolan se suffit à lui-même et ne devrait être dégusté que rôti : c'est une vérité gastronomique depuis longtemps proclamée.

Les éléments qui lui sont donnés comme auxiliaires, tels que le foie gras et la truffe, lui sont plutôt nuisibles, parce qu'ils lui enlèvent la subtilité de son fumet, et l'atténuation de celui-ci est d'autant plus sensible, que l'arôme *sui generis* de ces éléments est plus prononcé lui-même.

Il se peut que ce soit alors un mets classé parmi les grands

mets, parce que son prix est élevé; mais ce n'est point un mets de véritable gastronome. Néanmoins, nous devons donner ici quelques formules le concernant, en recommandant de ne jamais le désosser.

Ortolans en Caisses. — Farcir les ortolans de gros comme une noisette de foie gras; les envelopper chacun dans un carré de mousseline et les pocher pendant 5 à 6 minutes dans un fonds très corsé.

Les dresser ensuite chacun dans une petite caisse, dont le fond sera garni d'un fin salpicon de foie gras et de truffes; les napper de fumet de gibier très réduit.

Ortolans aux Questches. — Ceci est le meilleur apprêt qui convienne aux ortolans, après le rôtissage.

Partager en deux de très grosses questches; retirer le noyau; les ranger sur une plaque; garnir la cavité de chacune de gros comme une noisette de beurre et les mettre au four.

Lorsqu'elles sont presque cuites, placer sur chaque moitié de prune un ortolan mouillé et enveloppé d'une feuille de vigne; les passer pendant 4 minutes dans un four très chaud.

En les sortant du four, les saler légèrement et les arroser, au pinceau, avec du verjus.

Ils se servent tels quels, mais la prune ne se mange pas : elle est simplement pour servir de support à l'ortolan.

Ortolans au suc d'Ananas. — Voir au *Chapitre des Rôtis*.

Sylphides d'Ortolans. — Garnir à moitié de farce Mousseline d'ortolans, à l'essence de truffes, de toutes petites cassolettes en argent ou en porcelaine, beurrées. Placer ces cassolettes à l'entrée du four pour pocher la farce.

Cuire au beurre, pendant 3 minutes seulement, autant d'ortolans qu'il y a de cassolettes garnies, et en temps voulu pour qu'ils soient prêts juste au moment où la farce est pochée.

Placer un ortolan dans chaque cassolette; les arroser de Beurre noisette additionné d'un peu de glace fondue et de suc d'ananas. — Servir de suite.

Timbale d'Ortolans Rothschild. — Préparer : 1° une croûte de timbale; 2° un foie gras truffé; 3° 24 ortolans rôtis seulement 2 minutes, à feu vif; 12 petites truffes, cuites au Madère.

Le tout étant prêt; placer le foie gras au milieu de la timbale,

debout; l'entourer avec les ortolans disposés en deux rangées superposées, et les truffes. Fermer la timbale avec son couvercle; souder celui-ci avec une bande de pâte crue; remettre la timbale, ainsi garnie, au four de chaleur moyenne pendant un quart d'heure environ.

En la sortant du four, la remplir d'un fonds de veau gélatineux et corsé, additionné de la cuisson des truffes.

— Servir cette timbale au bout de 2 ou 3 jours seulement.

ORTOLANS FROIDS

Aspic d'Ortolans. — Les rôtir; laisser refroidir; puis les mouler dans une bordure de gelée fine, très limpide.

Mandarines d'Ortolans. — La fin de la saison de l'ortolan coïncide avec l'arrivée des premières mandarines, qui sont encore un peu aigrelettes, ainsi qu'il convient pour cette préparation.

Cerner le dessus de l'écorce; retirer les quartiers des mandarines et placer dans chaque écorce un ortolan rôti, froid. L'entourer avec quelques quartiers parés à vif; remplir l'écorce de gelée très fine, légèrement acidulée et laisser prendre.

— Dresser sur serviette, en rapportant sur chaque mandarine le morceau d'écorce enlevé et ayant encore, autant que possible, la queue et quelques feuilles.

Nota. — L'ortolan doit être placé de telle façon dans l'écorce, que sa tête soulève le morceau rapporté.

Ortolans à la Rothschild. — Couper aux deux tiers de la hauteur de grosses truffes cuites au Champagne.

Les creuser avec la cuiller à racines; placer dans chacune un ortolan rôti et refroidi; finir d'emplir les truffes avec de la gelée très fine additionnée de paillettes d'or et laisser prendre.

Couvrir avec les couvercles enlevés, lustrés à la gelée; dresser comme les truffes à la serviette.

Timbale d'Ortolans à la Tzarine. — Procéder comme il est indiqué pour la « Timbale de Cailles à la Tzarine » (Voir *Cailles.*)

Ortolans à la Vendangeuse. — Procéder comme il est indiqué pour les « Cailles à la Vendangeuse ».

BECS-FIGUES ET BÉGUINETTES

Bien que ces oiseaux soient d'espèces différentes, leur valeur culinaire les destine aux mêmes apprêts.

Les *Becs-figues* se trouvent surtout dans les contrées méridionales, tandis que les *Béguinettes* sont originaires des pays du Nord. Il en est consommé beaucoup en Belgique.

Les formules qui suivent peuvent donc être appliquées aussi bien à l'un qu'à l'autre de ces oiseaux.

Béguinettes à la Bonne-femme. — Compter 3 ou 4 oiseaux par personne et procéder comme il est indiqué pour les « Grives à la Bonne-femme ».

Béguinettes à la Liégeoise. — Procéder comme il est indiqué pour les « Grives à la Liégeoise ».

Béguinettes à la Polenta. — Préparer une Polenta (voir *Série des Farinages, Chapitre des Légumes*), en la tenant de la consistance d'une purée de pommes de terre. L'assaisonner ; lui ajouter fromage râpé et beurre, et la dresser en timbale.

Sauter vivement les oiseaux au beurre ; les ranger sur cette polenta.

Déglacer le plat, sans le dégraisser, avec un filet de cognac et un peu d'eau ; arroser les oiseaux et la polenta avec ce déglaçage.

Béguinettes à la Romaine. — Abaisser en bandes de 5 centimètres de largeur, de la Polenta tenue très ferme et ranger ces bandes sur une plaque.

Disposer dessus les oiseaux qui auront été vivement colorés au beurre, et en laissant entre eux un intervalle de 3 centimètres. Mouiller les bords des bandes ; les couvrir avec d'autres bandes ayant les mêmes dimensions ; souder ; marquer les divisions avec le dos d'un couteau ; mouiller légèrement la surface et cuire pendant 10 minutes, au four de bonne chaleur moyenne.

Détailler en sortant du four et *servir brûlant.*

BÉCASSES ET BÉCASSINES

Si la Grouse n'existait pas, la Bécasse serait le premier des Gibiers à plume. Mais elle a sur la Grouse, qui ne peut être estimée à sa valeur que dans les pays qu'elle habite, l'avantage que son fumet est moins fugace et qu'elle peut attendre plus long-

temps son emploi ; car elle n'est réellement en possession de toutes ses qualités que quand elle est légèrement faisandée.

Bécasse à la mode d'Alcantara. — Voir Notice et formule à l'article *Faisan*.

Bécasse de Carême. — Arroser la bécasse d'un filet d'huile et la rôtir en la tenant saignante. Aussitôt cuite, la partager dans la longueur et faire deux escalopes dans chaque moitié de l'estomac.

Délayer dans une sauteuse une demi-cuillerée de moutarde française avec un filet de jus de citron ; rouler dedans les morceaux de bécasse, estomac et cuisses, et tenir au chaud.

Hacher les carcasses et les intestins ; arroser d'un verre de fine Champagne flambée ; réduire ; ajouter une cuillerée de fumet de gibier et laisser cuire pendant 5 minutes.

Passer au chinois, avec forte pression, sur les morceaux de bécasse ; rouler la casserole pour les envelopper de ce coulis ; dresser en timbale chaude et placer la tête de la bécasse sur les morceaux.

Bécasse à la Fine Champagne. — Rôtir et découper la bécasse en 6 morceaux comme ci-dessus. Disposer ces morceaux dans une terrine ronde avec la tête dessus ; couvrir et tenir au chaud.

Déglacer la casserole avec de la fine champagne flambée ; ajouter les intestins hachés et délayés avec le jus de la carcasse, pressée, une cuillerée de fumet de gibier, un filet de jus de citron et une pointe de Cayenne. Verser ce coulis sur les morceaux de bécasse ; chauffer sans laisser bouillir et servir tel quel.

Bécasse à la Favart. — Procéder comme pour le « Caneton Rouennais soufflé », en ayant soin d'ajouter à la farce les intestins de la bécasse.

Lorsque la carcasse est garnie, ranger sur la farce les suprêmes escalopés, avec une rangée de lames de truffes au milieu. Le pochage de la farce demande environ 20 minutes.

— Servir en même temps une sauce Demi-glace au fumet de bécasse.

Mousse et Mousselines de Bécasse. — La préparation de la farce Mousseline se fait selon la formule initiale donnée à la *Série des Préparations froides*, en y ajoutant le foie et les intestins sautés au beurre, passés au tamis et additionnés du même poids de purée de foie gras.

Le traitement de la Mousse et des Mousselines est le même que celui qui est indiqué en de nombreux endroits de cet ouvrage.

Pâté chaud de Bécasse. — En tenant compte du changement d'élément opérer selon les indications et observations formulées à l'article « Faisan ». (Voir *Pâté chaud de Faisan.*)

Ne pas omettre d'ajouter à la farce gratin, les intestins de la bécasse sautés au beurre, passés au tamis, et 100 grammes de foie gras par livre de farce.

Bécasse à la Riche. — Procéder comme pour la « Bécasse à la fine Champagne », sauf les modifications suivantes :

1° Dresser les morceaux de bécasse sur un croûton en pain frit, masqué de farce gratin de gibier ;

2° Lier la sauce avec un peu de purée de foie gras ; la mettre au point avec 30 grammes de beurre et la passer sur les morceaux, à travers un gros chinois, en pressant avec un fouet ou une cuiller.

Salmis de Bécasse. — Suivre en tous points la formule du *Salmis de Faisan*, en ayant soin : 1° de rôtir la bécasse en la tenant très saignante ; 2° d'ajouter les intestins au coulis.

Bécasse sautée au Champagne. — Découper la bécasse à cru ; assaisonner et raidir vivement les morceaux au beurre.

Couvrir ; laisser pocher pendant 5 minutes en conservant la chair bien moelleuse ; puis, dresser en timbale, fermer celle-ci et tenir au chaud.

Dans le même beurre, faire revenir la carcasse et les intestins hachés ; déglacer, sans dégraisser, avec un verre de champagne et réduire des trois quarts.

Broyer le tout au mortier ; ajouter le même poids de beurre ; passer au tamis fin ; finir la purée obtenue avec un filet de jus de citron et une pointe de cayenne.

Chauffer sans laisser bouillir et verser sur les morceaux de bécasse.

Bécasse sautée aux Truffes. — Procéder comme ci-dessus, en ajoutant 50 grammes de lames de truffes aux morceaux de bécasse.

Faire le déglaçage au Madère et à l'essence de truffes.

Soufflé de Bécasse. — La formule est la même que celle de la « Bécasse à la Favart ».

Bécasse Souwaroff. — En tenant compte de la grosseur de l'oiseau pour la quantité de truffes et les proportions de foie gras, procéder comme il est dit pour le « Faisan Souwaroff ».

Suprêmes de Bécasse. — Les différentes formules indiquées pour les « Suprêmes de Perdreau », sont applicables à ceux de Bécasse.

Timbale de Bécasse à la Diane. — Voir « Timbale de perdreau à la Diane » et procéder de même.

Timbale de Bécasse Metternich. — Préparer une croûte de timbale décorée, plutôt large que haute.

Rôtir la bécasse en la tenant vert-cuite ; lever les suprêmes et les dresser dans la timbale en les alternant avec des escalopes de foie gras frais, sautées au beurre au moment.

Piler les débris et la carcasse de la bécasse ; ajouter quelques cuillerées d'essence de truffes ; passer au tamis d'abord, en pressant fortement et à l'étamine ensuite.

Chauffer le coulis obtenu, sans le laisser bouillir ; le compléter avec un filet de jus de citron, fine Champagne, beurre ; le verser dans la timbale, sur les morceaux de bécasse et les escalopes de foie gras.

Timbale de Bécasses Nesselrode. — Poêler les bécasses en les tenant vert-cuites.

Lever les filets et les mettre de côté ; désosser ce qui reste ; piler les chairs obtenues avec le quart de leur poids de foie gras cru. Passer au tamis et ajouter le même poids de farce de gibier, à la panade et au beurre.

Additionner le fonds de poêlage des carcasses hachées et d'un verre de fine Champagne ; laisser cuire pendant quelques minutes ; passer et cuire dans ce fonds, pour une timbale ordinaire, 150 grammes de truffes tournées en olives.

Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré ; garnir le fond et les parois avec la farce apprêtée ; dresser, le long de cette farce, les filets de bécasse détaillés en escalopes. Remplir le centre avec les truffes et les couvrir de quelques cuillerées de sauce Espagnole, réduite avec une partie du fumet.

Compléter par une couche de farce ; fermer la timbale avec une abaisse de pâte ; la cuire pendant trois quarts d'heure, au four de chaleur moyenne.

Au moment de servir, démouler la timbale sur le plat de service ; l'entourer de quelques cuillerées de sauce Demi-glace addi-

tionnée du reste de fumet. — Servir à part une saucière de même sauce.

Observation.

En suivant le même procédé, cette « Timbale Nesselrode » peut se faire également avec Faisan, Perdreau, Bécassine, ou Gelinotte ; seulement, on doit mentionner sur le menu le gibier employé.

BÉCASSES FROIDES

Aspic de Bécasses. — Rôtir les bécasses en les tenant juteuses ; les laisser refroidir ; puis, lever les filets et les partager chacun en deux escalopes.

Piler et passer au tamis la chair des cuisses ; additionner cette purée d'un filet de cognac et d'un peu de gelée ; en farcir les escalopes et laisser raffermir.

Chaudfroiter ensuite ces escalopes et les monter en aspic selon le procédé ordinaire.

Bécasses en Belle-vue. — Les désosser en laissant cuisses et pattes ; les farcir de moitié farce gratin et moitié farce de gibier crue, mélangées, en disposant au milieu quelques morceaux de foie gras en forme de lardons et quelques petits quartiers de truffes.

Envelopper chaque bécasse dans une mousseline après l'avoir reformée ; les pocher pendant 30 minutes dans un bon fonds de gibier et laisser refroidir.

Les napper ensuite d'une sauce Chaud-froid brune au fumet de bécasse ; décorer l'estomac de chacune avec des détails de truffe et de blanc d'œuf ; lustrer fortement à la gelée.

Dresser les bécasses debout, le long d'un tampon fixé sur le milieu d'un plat et surmonté des têtes, avec les yeux imités.

Bengalines de Bécasses. — Rôtir les bécasses ; les laisser refroidir ; puis, lever les filets et les escaloper chacun en trois.

Avec les chairs des cuisses et les parures, préparer une Mousse.

Chemiser des moules à quenelles, ayant la forme d'œufs, d'une couche de cette Mousse ; disposer au milieu : une cuillerée de fumet de bécasse très réduit et froid ; une escalope et une lame de truffe. Recouvrir de Mousse ; lisser et faire prendre au frais.

La Mousse étant suffisamment raffermie, démouler les œufs ; les chaudfroiter à brun et les décorer aux truffes.

Les ranger ensuite dans une timbale ou un plat creux carré ; les recouvrir de fine gelée peu collée et laisser prendre celle-ci. Dresser sur bloc de glace, au moment de servir.

Chaud-froid de Bécasse. — Procéder selon la méthode ordinaire, en employant de la sauce Chaud-froid brune à l'essence de bécasse.

Bécasses Cécilia. — Procéder comme il est indiqué pour les « Cailles à la Cécilia ».

Côtelettes de Bécasse Sarah Bernhardt. — Rôtir 3 bécasses et les désosser aussitôt froides.

Détailler en dés 4 des filets ; mélanger la moitié de ce salpicon avec la même quantité de salpicon de langue écarlate ; mélanger l'autre moitié avec le double de foie gras coupé en dés. Lier ces deux préparations avec quelques cuillerées de sauce Chaud-froid brune.

Vider à la cuiller 10 moyennes truffes bien rondes ; les garnir avec la composition de filets au foie gras.

Piler le reste des chairs de bécasses avec le même poids de foie gras et la pulpe retirée des truffes. Passer au tamis ; travailler cette purée sur glace et lui ajouter : 70 grammes de beurre fin ; un décilitre et demi de sauce Chaud-froid brune, tiède ; un demi-décilitre de glace de gibier.

Avec cet appareil, foncer de petits moules à côtelettes chemisés à la gelée ; garnir l'intérieur de chacune d'une cuillerée à café de la composition de filets et langue écarlate ; recouvrir d'appareil et mettre à la glace.

Démouler ces côtelettes au moment ; les dresser en turban autour d'un tampon, pris dans une couche de gelée mise au fond du plat et disposer les truffes au milieu.

Bécasses Esclarmonde. — Lever les filets de bécasses rôties et froides ; les partager chacun en deux escalopes.

Avec les chairs des cuisses et les débris, préparer une Mousse.

Fixer chaque escalope de filet sur une tranche de foie gras cuit, de même forme, en la soudant avec un peu de Mousse. Chaud-froiter à brun et décorer aux truffes.

Faire prendre ce qui reste de Mousse dans un petit moule à dôme chemisé à la gelée.

Démouler au moment sur un tampon en riz posé sur le plat de service ; ranger les escalopes chaudfroitées autour de la Mousse ; entourer le tampon de gelée hachée.

Bécasse à la Marivaux. — Lever les filets d'une bécasse rôtie, froide, et les escaloper.

Supprimer les os de l'estomac; remplir la carcasse d'une Mousse de bécasse au foie gras, en lui donnant la forme de l'oiseau ; chaudfroiter les cuisses et le train de derrière.

Dresser sur une couche de gelée prise dans le fond d'un plat ; rapporter sur la bécasse les escalopes de filets, en les disposant en sens inverse et en les intercalant d'escalopes de foie gras un peu plus petites. Placer une rangée de lames de truffes chevalées sur le milieu, entre les escalopes; combler les vides avec de la gelée hachée poussée au cornet.

Entourer ensuite la bécasse de gelée mi-prise, et la tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Mousse et Mousselines de Bécasse. — Voir « Mousse et Mousselines de Faisan ».

Pain de Bécasse. — Voir la formule initiale à la Série des *Préparations froides*, *Chapitre des Garnitures*, ou procéder comme il est indiqué pour le « Pain de foie gras ».

Salmis froid de Bécasse. — Préparer le Salmis selon la méthode ordinaire, mais supprimer les champignons et doubler les proportions de truffes.

Ranger les morceaux dans une terrine plate, en terre, ou dans un plat creux carré, avec sauce et truffes, et laisser prendre. Couvrir ensuite d'une couche de fine gelée au fumet de bécasse et servir bien froid.

BÉCASSINES ET BÉCOTS

Les préparations froides de ces gibiers sont les mêmes que celles de la Bécasse, en y apportant les modifications nécessitées par la différence de grosseur.

CANARDS SAUVAGES, SARCELLES, PILETS

Les oiseaux de cette catégorie se servent principalement rôtis.

Ils peuvent cependant fournir d'excellents Salmis qui se préparent selon la formule du « Salmis de faisan », ou selon celle du « Salmis à la Rouennaise ».

Toutes les formules du « Caneton à la Rouennaise » leur sont également applicables.

PLUVIERS, VANNEAUX, CHEVALIERS

Il y a deux sortes de Pluviers : le Pluvier doré et le Pluvier d'eau, qui est bien inférieur au premier. Les Pluviers et Vanneaux sont considérés comme gibiers maigres.

Ces oiseaux sont généralement servis rôtis ; mais on peut les préparer aussi en Salmis, en ayant soin d'éliminer la peau dans la préparation du coulis.

Ils ne figurent d'ailleurs que sur des menus très ordinaires et ne sauraient avoir leur place sur le menu d'un dîner important.



X

ENTRÉES MIXTES

Les Entrées mixtes comportent les *Croustades diverses, Pâtés chauds*, *Timbales*, *Tourtes* et *Vol-au-vent*. L'ancienne cuisine classait également dans cette série les *Casseroles au riz*, qui n'étaient en somme qu'une forme de Timbale, dont la cuisine moderne a complètement délaissé l'usage.

Les *Croustades*, qui sont également tombées en désuétude, sont cependant à indiquer, comme une variété et une ressource en certaines occasions. Elles se font en pain de mie, et de formes diverses ; soit rondes, ovales ou carrées, et on les historie selon le goût, en ayant soin de ménager dessus une légère cavité pour le dressage de la garniture. Après avoir fait frire la croustade, la cavité est masquée d'une légère couche de farce qui est pochée à l'entrée du four. Le but de cette farce est de former un isolant entre la croûte et la sauce de la garniture.

Les garnitures usuelles des Croustades sont des Émincés de Volaille, de Gibier, ou des Salmis divers.

La caractéristique du *Pâté chaud* est que la cuisson de sa garniture se fait en même temps que celle de la pâte d'enveloppe, et qu'il s'accompagne d'une courte sauce au fumet de l'élément principal de la garniture, avec, parfois, un entourage supplémentaire de champignons et de truffes.

Les *Timbales* s'interprètent diversement, et c'est là l'une de ces erreurs qu'a consacrées l'usage, de désigner sous une dénomination identique des préparations qui se différencient d'une façon très sensible.

C'est ainsi que, sous un même nom générique, elles sont représentées : ou par une croûte cuite à blanc, dans laquelle on dresse la garniture ; ou par une chemise de farce qui contient la garniture, laquelle est recouverte d'une couche de même farce, et le tout est poché au bain-marie. D'autres fois, la timbale est foncée de macaroni blanchi légèrement, qui est dressé en spirale dans le moule beurré ; ou bien d'olives dénoyautées, farcies et pochées ; ou bien de détails de farce pochée en plaque.

Dans ces divers cas, cette première enveloppe est tapissée d'une couche de farce crue qui a pour but de relier l'élément adopté, et d'assurer la solidité de la timbale. L'intérieur est ensuite garni et la timbale, recouverte d'une couche de farce, est pochée au bain-marie.

Enfin, on désigne également par ce nom les préparations dressées en ustensiles spéciaux en argent, en porcelaine, ou en terre imitant la forme des croûtes de timbales.

L'apprêt des *Tourtes* et des *Vol-au-vent,* qui ressort du travail de la pâtisserie, est trop connu pour qu'il soit utile d'en faire une grande description. Les mêmes garnitures sont applicables aux unes et aux autres, mais l'usage de la Tourte a été presque généralement abandonné pour celui du Vol-au-vent.

Sont également désignées sous le nom de Tourtes, différentes préparations, surtout locales, qui consistent en deux abaisses soudées l'une sur l'autre, cerclées d'une bande de feuilletage, et renfermant une garniture dont les éléments sont cuits ou ont subi un commencement de cuisson ; à moins que ces éléments soient de petit volume, et que leur cuisson puisse coïncider exactement avec celui des abaisses de pâte.

Observation.

Tout en conservant dans cette Édition, le Chapitre des « Entrées mixtes », nous avons cru devoir, pour la simplification des recherches, reporter chacun des articles qui le composent dans la Série de son élément principal.

Nous avons donc simplement maintenu ici l'énuméré des Pâtés chauds, Timbales, Tourtes et Vol-au-vent, en indiquant la page où le lecteur devra se reporter pour en trouver la formule.

SÉRIE DES PATES CHAUDS

SERIE DES TIMBALES

SÉRIE DES TOURTES ET VOL-AU-VENT

XI

FROID

GALANTINES — PATÉS — TERRINES

Farces.

Les différentes farces pour Galantines, Pâtés et Terrines, ont été classées dans la Série générale des Farces, Chapitre des Garnitures.

Fumets pour Pâtés et Terrines.

Ces fumets s'obtiennent avec les os et débris des volailles ou gibiers en traitement et s'additionnent d'une quantité relative de gelée.

Ils doivent toujours être d'une grande finesse et très corsés.

Pâtes pour Pâtés moulés.

Ces pâtes sont de deux sortes : 1° la pâte ordinaire, et 2° la pâte au saindoux.

Proportions de la pâte ordinaire : Un kilo de farine tamisée ; 250 grammes de beurre ; 30 grammes de sel ; 2 œufs entiers ; environ 4 décilitres d'eau. La quantité de celle-ci peut varier quelque peu en raison de la farine employée, laquelle absorbe d'autant plus d'eau qu'elle est de meilleure qualité.

Étaler la farine en fontaine ; mettre au milieu, sel, eau, œufs, beurre et faire la détrempe.

Fraiser deux fois pour lisser et unifier la masse ; rouler en pâton ; envelopper dans un linge et tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

Proportions de la pâte au saindoux : Un kilo de farine tamisée ; 250 grammes de saindoux fondu, tiède ; 2 œufs ; 30 grammes de sel ; 4 décilitres d'eau tiède.

Détremper et fraiser comme la pâte ordinaire.

Nota. — Les pâtes à pâtés doivent, autant que possible, être apprêtées 24 heures à l'avance, pour ne plus avoir aucune élasticité. La manipulation d'une pâte reposée est infiniment plus facile que celle d'une pâte fraîchement faite et, en plus, elle prend à la cuisson une couleur plus claire.

GALANTINE TYPE

Les volailles et gibiers destinés à cet usage peuvent, sans inconvénient, être un peu fermes.

La volaille ou le gibier destiné à la galantine étant désossé, l'étaler sur un linge ; détacher entièrement les chairs d'après la peau.

Détailler les filets et filets mignons en lardons ; les assaisonner de sel épicé et les mettre à mariner au cognac avec, pour une volaille de poids moyen : 100 grammes de lard gras frais, 60 grammes de jambon, 60 grammes de langue écarlate, également taillés en lardons ; 100 grammes de truffes, coupées en quartiers.

Avec la chair des cuisses et le reste des parures, préparer la farce selon les proportions indiquées à la formule *C*, et l'additionner facultativement de 50 grammes de truffes hachées.

Placer la peau de la volaille sur une serviette et étaler dessus une couche de farce ; sur cette couche de farce, disposer un lit de lardons et de quartiers de truffes, en alternant les couleurs. Recommencer une couche de farce et un lit de lardons, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des deux éléments.

Compléter par une couche de farce ; puis rapprocher les extrémités de la peau et la coudre.

Envelopper ensuite la galantine de bardes de lard ; la rouler dans une serviette ; la ficeler et serrer fortement la ficelle sur les deux bouts.

Variante. — Détailler en gros dés les lardons de filets de vo-

laille, jambon, langue, lard, et quartiers de truffes ; les mélanger directement dans la farce, en y ajoutant, en plus, 150 grammes de pistaches, fraîchement émondées. Étaler le tout sur la peau de la volaille et rouler la galantine comme ci-dessus.

Il en résulte une simplification de travail et le résultat, au découpage, est à peu près le même qu'avec les lardons entiers, disposés pour obtenir une sorte de mosaïque.

Cuisson de la Galantine. — La plonger dans un fonds blanc, marqué avec os de veau blanchis, carcasses de volaille, aromates ordinaires, salé à raison de 6 grammes au litre de mouillement. Tenir le liquide en ébullition à peine accusée ; compter environ 35 minutes de pochage par kilo de galantine.

Mise en presse de la Galantine. — Lorsque la Galantine est cuite, l'égoutter ; la déballer et la resserrer dans la même serviette, ou dans un autre linge propre, en la ficelant fortement. La placer dans un ustensile long quelconque ; la couvrir d'une planchette et la laisser refroidir sous presse pas trop forte.

Cette pression de la galantine a simplement pour but d'assurer la cohésion, ou liaison de ses différents éléments, désagrégés pendant la cuisson. Si elle est pressée trop fortement, le jus en sort, et elle est sèche.

Pour servir. — Quand elle est bien froide, la galantine est déballée, épongée et nappée de gelée fondue, froide, autant qu'il est nécessaire pour qu'elle en soit couverte d'une couche assez épaisse.

La dresser alors sur un plat long, bien froid ; l'entourer de gelée hachée et border le plat de croûtons de gelée.

PATÉS DE POISSONS

La Farce de Poisson.

Proportions : Un kilo poids net, de chair de brochet ; 400 grammes de panade au riz ou à la frangipane (voir *Panades*) ; 500 grammes de beurre ; 4 blancs d'œufs ; 30 grammes de sel ; 5 grammes de poivre ; une pointe de cayenne et un peu de muscade.

La préparation de cette farce se fait selon la méthode ordinaire.

Pâté d'Anguille. — L'anguille étant dépouillée, lever les filets ; les détailler en aiguillettes ; les raidir au beurre avec champignons crus, échalotes et persil hachés. — Laisser refroidir.

Foncer en pâte ordinaire un moule rectangulaire, beurré ; garnir de farce le fond et les parois ; l'emplir ensuite avec farce et aiguillettes disposées en couches alternées.

Couvrir avec une abaisse de pâte ; la souder sur les bords légèrement mouillés ; former la crête ; la pincer intérieurement et extérieurement ; finir le couvercle avec des feuilles de pâte disposées par rangées superposées, partant des bords pour venir aboutir au centre. Compléter par une ou plusieurs abaisses taillées à l'emporte-pièce cannelé ; ménager une ouverture sur le milieu pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson.

Dorer, et cuire au four de bonne chaleur moyenne, en comptant environ 30 minutes par kilogramme.

Pâté de Saumon ou de Truite. — Parer à vif 4 filets de saumon pris du côté de la queue ; les assaisonner.

Foncer en pâte ordinaire un moule rectangulaire, beurré ; garnir le fond et les parois d'une couche de farce de brochet, additionnée de 150 grammes de truffes hachées au kilogramme de farce.

Sur cette couche de farce, ranger deux des filets de saumon ; recouvrir d'une couche de farce et, sur le milieu de cette couche, disposer une rangée de truffes moyennes. Disposer une nouvelle couche de farce ; ranger sur celle-là les deux autres filets de saumon, en opposant les bouts pointus à ceux des deux premiers, et compléter par une couche de farce.

Fermer le pâté et le couvrir de feuilles en pâte comme le pâté d'anguille ; dorer et cuire de même.

Lorsque le pâté est froid, couler dedans de la gelée de poisson.

Pâté de Soles. — Faire dégorger 24 filets de soles à l'eau fraîche, pendant une heure.

Les égoutter ; les éponger ; les aplatir légèrement et les ranger par 6 l'un à côté de l'autre.

Masquer ces filets d'une couche de farce de brochet ; humecter la surface avec du blanc d'œuf ; puis, placer sur le bout pointu de chaque filet un bâtonnet de truffe, levé à la colonne d'un centimètre de diamètre, en les faisant se toucher.

Rouler ces 6 filets d'une seule pièce, de façon à obtenir une

sorte de boudin ; procéder de même pour les autres, ce qui donne 4 boudins.

Foncer le pâté comme celui de saumon ; garnir le fond et les parois d'une couche de farce de brochet additionnée de corail cru de homard et, sur cette première couche, disposer 2 boudins de filets de soles. Finir de garnir comme le pâté de saumon, en disposant de même, sur le milieu de l'épaisseur, une rangée de truffes qui, au découpage, se trouve occuper le centre des 4 boudins de filets de soles.

Couvrir et cuire, comme il est indiqué pour le pâté d'anguille.

Lorsque le pâté est froid, couler dedans de la gelée de poisson très fine.

PATÉS DE VIANDES

Pâté de Jambon. — Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé ; barder l'intérieur ; garnir le fond et les parois de Farce A, passée au tamis, additionnée de 150 grammes de jambon maigre haché et 125 grammes de jambon coupé en gros dés, par kilogramme de farce.

On doit tenir compte du degré de salaison du jambon pour régler en sel l'assaisonnement de la farce. — Couvrir d'une barde de lard ovale ; ajouter quelques fragments de laurier et fermer le pâté.

Le finir avec des feuilles en pâte, ou une abaisse de feuilletage.

Cuire au four de chaleur moyenne, à raison de 35 minutes au kilogramme.

Couler de la gelée au Madère dedans, quand il est froid.

Pâté de Veau et Jambon. — Foncer le pâté comme ci-dessus et le barder.

Le garnir de Farce B, disposée par couches alternées de lardons de jambon, lardons de lard frais ; aiguillettes de noix de veau, assaisonnées et marinées au cognac.

Finir ce pâté comme celui de jambon.

PATÉS DE VOLAILLE

Pâté de Poulet. — Désosser 2 poulets moyens ; lever les filets ; les passer un instant à l'eau bouillante pour les raidir ; les piquer finement de langue écarlate et de truffe. — Avec le reste des chairs, préparer la Farce selon la formule C.

Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté rond ; tapisser l'intérieur de bardes de lard très minces et le garnir en alternant : couches de farce ; filets de volaille piqués ; tranches de langue écarlate ; lames de truffes épaisses.

Placer une mince barde ronde sur la dernière couche de farce ; ajouter une demi-feuille de laurier ; fermer le pâté et pincer la crête ; le finir avec des feuilles en pâte, ou le couvrir d'une abaisse de feuilletage. — Cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Couler de la gelée de volaille dedans quand il est froid.

Pâté de Caneton. — Préparer la farce selon la formule C, et l'additionner d'un quart de farce gratin ordinaire.

Désosser le caneton, détacher les filets et les escaloper.

Etaler la peau ; la garnir comme une galantine, en alternant : couches de farce ; escalopes de filets ; gros lardons de foie gras, et quartiers de truffes. Reformer la pièce ; la déposer dans un moule ovale, foncé en pâte ordinaire et tapissé de bardes de lard. Fermer le pâté et le couvrir de feuilles en pâte, ou d'une abaisse de feuilletage. Cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Quand le pâté est froid, couler dedans de la gelée au fumet de caneton.

Pâté de Pigeons. — Désosser les pigeons et les farcir en galantine. Les remettre en forme, et procéder ensuite comme pour le « Pâté de caneton ».

Pâté de Pintade. — Procéder comme pour le « Pâté de poulet ».

PATÉS DE GIBIER

Pâté d'Alouettes, dit Pantin. — Désosser les alouettes ; les garnir de farce Gratin B, et les envelopper chacune d'une mince barde de lard, après les avoir remises en forme.

Abaisser en ovale un morceau de pâte ordinaire, dont le poids se règle à raison de 35 à 40 grammes par alouette ; placer au milieu une barde de lard taillée en rectangle ; couvrir cette barde d'une couche de Farce A tenue un peu grasse et passée au tamis ; ranger dessus les alouettes farcies ; recouvrir celles-ci de farce et étaler une barde mince sur le tout.

Amincir au rouleau les côtés et les bouts de l'abaisse ; mouiller légèrement ; les ramener sur le centre du pâté ; les souder, puis retourner celui-ci sur une plaque.

Pincer tout autour et dessus ; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Pâté de Bécasse. — Désosser les bécasses ; les garnir de farce C additionnée d'un quart de farce Gratin de gibier et des intestins hachés, en alternant les couches de farce de morceaux de foie gras, taillés en lardons, et de quartiers de truffes.

Les remettre en forme ; les déposer dans un moule ovale foncé en pâte ordinaire et tapissé de minces bardes de lard.

Fermer le pâté ; le couvrir avec des feuilles en pâte ou une abaisse de feuilletage ; dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Après refroidissement, couler dedans de la gelée au fumet de bécasse.

Pâté de Faisan. — Désosser le faisan ; lever les filets et les piquer avec langue écarlate et truffe.

Préparer la farce avec le reste des chairs, selon les proportions de la formule C ; l'additionner d'un tiers de farce gratin de gibier. Procéder pour le reste comme il est indiqué au « Pâté de volaille ».

Après refroidissement, couler dedans de la gelée au fumet de faisan.

Pâté de Grives. — Désosser les grives ; les garnir de farce gratin B additionnée de 3 baies de genévrier hachées à la livre ; les remettre en forme.

Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé ; le barder et le garnir, en alternant les grives avec des couches de farce A, tenue un peu grasse et additionnée d'un quart de farce gratin de gibier.

Terminer et cuire le pâté comme les précédents.

Après refroidissement, couler dedans de la gelée au fumet de grives.

Pâté de Lièvre. — Désosser le râble et les cuisses ; réserver les filets, filets mignons et noix de cuisses. Dénerver ces parties et les piquer de lardons très fins ; les assaisonner de sel épicé ; les mettre à mariner au cognac, avec les mêmes proportions de lardons de jambon maigre et de lard gras frais.

Avec le reste des chairs, préparer la farce selon les proportions de la formule C.

Foncer en pâte ordinaire un moule ovale cannelé, beurré, le barder et le garnir en alternant : couches de farce, filets de lièvre piqués et lardons. Placer une barde de lard ovale sur la dernière couche de farce ; semer sur celle-ci une pincée de thym et de

laurier pulvérisés ; couvrir le pâté et le cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Après refroidissement, couler dedans de la gelée au fumet de lièvre.

Pâté de Perdreau. — Procéder comme il est indiqué pour le « Pâté de faisan ».

PATÉ DE FOIE GRAS

(Pour 20 à 25 personnes.)

Proportions de la farce : 750 grammes de filet de porc ; 950 grammes de lard frais ; 250 grammes de parures de foie gras cru ; 50 grammes de sel épicé.

Piler le tout ; passer au tamis et compléter la farce avec la marinade des foies.

Garniture : 2 foies moyens bien fermes, cloutés de quartiers de truffes crues, assaisonnés de sel épicé, marinés 3 heures à l'avance avec un décilitre de cognac et un décilitre de Madère.

Préparation : Foncer un moule rond pincé autour, avec 1 kilo 400 de pâte au saindoux très ferme et bien reposée.

Tapisser le fond et les parois avec une partie de la farce ; disposer les foies au milieu et les couvrir avec le reste de la farce. Sur celle-ci, placer une barde de lard, une pointe d'épices, une feuille de laurier et fermer le pâté. Le compléter par des feuilles en pâte, disposées par rangées superposées, de façon à former un dôme ; finir par 3 ou 4 abaisses taillées à l'emporte-pièce cannelé, de grandeurs graduées et rapportées l'une sur l'autre en les mouillant légèrement. Trouer ces abaisses sur le milieu et ménager une ouverture sur le pâté pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. Dorer ; cuire au four de bonne chaleur moyenne, en comptant 30 minutes au kilo environ.

Service du Pâté. — Le découpage et le service du Pâté de foie gras se font d'après deux méthodes :

Première méthode : Lever le couvercle en le cernant tout autour avec la pointe d'un couteau ; retirer la graisse figée à la surface. Couper ensuite le foie, mis à nu, avec une cuiller trempée à l'eau chaude, de façon à obtenir des coquilles qui sont, au fur et à mesure, déposées sur un plat.

Lorsque le nombre de coquilles nécessaire pour le service est

obtenu, placer sur le pâté le couvercle renversé ; combler le vide avec de la gelée hachée et dresser les coquilles dessus, en pyramide.

Deuxième méthode : En passant la lame d'un couteau mince entre la croûte et la garniture, détacher la partie jugée nécessaire pour le service ; la trancher en introduisant la lame du couteau dans la croûte. Placer la partie retirée sur une serviette et la diviser en petits rectangles réguliers.

Combler avec de la gelée hachée la partie vide du pâté ; poser dessus le couvercle renversé ; disposer les rectangles de foie gras en turban dedans et garnir le milieu de gelée hachée.

TERRINE TYPE

Les Terrines ne sont rien autre chose que des pâtés sans croûte et, à part les détails de préparation qui les différencient, tous les Pâtés décrits plus haut peuvent être transposés en terrines.

Préparation de la Terrine. — Quel que soit son genre, la terrine est d'abord bardée, puis garnie par couches successives : de farce ; des filets de l'élément principal ; de lardons et de truffes.

Pour les volailles et gibiers à plume, la garniture peut être enfermée dans la peau, comme il est indiqué pour le « Pâté de caneton ».

La terrine, étant garnie, est complétée par une barde, une pincée d'épices, un peu de laurier et, finalement, elle est fermée avec son couvercle.

Cuisson de la Terrine. — La déposer dans une plaque ; verser autour un peu d'eau chaude, laquelle sera renouvelée au cours de la cuisson, s'il y a lieu, et la mettre au four de bonne chaleur moyenne.

Le temps de cuisson varie, comme celui des Pâtés, selon l'importance de la terrine et la nature des éléments qui la constituent.

L'examen de la graisse, montée à la surface pendant la cuisson, peut, à défaut d'indications précises sur l'à-point de cuisson, en fournir de très utiles.

Tant que cette graisse apparaît trouble, c'est que les substances qui composent la terrine dégagent encore des sucs crus qui, en se mélangeant à cette graisse, la troublent. Mais si elle apparaît claire, on en peut déduire d'une façon à peu près certaine que la cuisson est au point.

On peut également constater la cuisson par le sondage à l'aiguille. Si celle-ci, enfoncée dans l'épaisseur de la terrine en sort également chaude partout, c'est que la cuisson est au point.

Mise en presse et Service. — Si la terrine doit être consommée de suite, elle est complétée avec de la gelée, quelques minutes après qu'elle est sortie du four, couverte d'une planchette et mise à refroidir sous presse pas trop forte.

La graisse est ensuite retirée, le dessus paré et le détail se fait dans la terrine même.

— Si elle doit être servie entière, elle est pressée un peu plus fortement ; démoulée quand elle est froide ; bien parée tout autour ; remise dans la terrine au fond de laquelle on a fait prendre une couche de gelée et entourée de gelée fondue.

Au moment de servir elle est démoulée sur serviette et entourée de croûtons de gelée.

— Si elle doit être conservée, elle est démoulée et parée comme ci-dessus ; remise en terrine ; entourée et couverte de saindoux qui, en se solidifiant, la préserve de toute altération par le contact de l'air. Elle doit être tenue au frais et couverte.

TERRINES ET PATÉS A LA MÉNAGÈRE

Ces préparations de la vieille cuisine bourgeoise, méritent d'être consignées pour qu'elles ne s'oublient pas. On les fait avec toutes viandes de boucherie, volailles ou gibiers et leur préparation type est celle-ci :

Détailler en grosses aiguillettes, la quantité nécessaire de Filet ou de Noix de veau ; les assaisonner de sel, poivre et muscade ; les raidir vivement au beurre et débarrasser dans une terrine. Ajouter des lardons de jambon et de lard gras, dans les proportions d'un quart de ce qu'il y a d'aiguillettes de veau.

Déglacer le sautoir avec un peu de cognac et de Madère ; verser ce déglaçage sur les aiguillettes et les lardons ; laisser refroidir.

Barder une terrine ou foncer un pâté comme à l'ordinaire ; remplir l'une ou l'autre avec les aiguillettes de veau et lardons en les alternant ; couvrir terrine ou pâté et cuire au four bien chaud.

Quand terrine ou pâté ne sont plus qu'à peine tièdes, finir de les remplir avec de la gelée ordinaire, ou de la gelée au fumet de l'élément principal employé.

SALADES SIMPLES ET COMPOSÉES MAYONNAISES

Les Salades sont de deux sortes : elles sont *simples* ou *composées.*

Les Salades simples, ou Salades crues, accompagnent toujours le rôti chaud ; les Salades composées, qui comportent le plus souvent des légumes cuits, sont généralement servies comme accompagnements de Rôtis froids.

Les *Mayonnaises* ne sont qu'une variété de salades composées et, en raison des éléments qui les constituent, elles sont assimilées aux Entrées froides.

Les différentes Mayonnaises de Poissons, Volailles et autres figurent à la suite de l'élément principal qu'elles comportent.

Assaisonnement des Salades.

1° *A l'huile.* — Est applicable à toutes les salades et se règle à raison de : 3 parties d'huile pour une partie de vinaigre, sel et poivre.

2° *A la crème.* — Convient particulièrement aux salades de Laitues et de Romaines de primeurs.

Il se règle à raison de : 3 parties de crème bien fraîche et pas trop épaisse, pour une partie de vinaigre ou, ce qui est préférable, de jus de citron ; sel et poivre.

3° *Aux œufs.* — Se fait avec jaunes d'œufs cuits durs, broyés ou passés au tamis, montés dans le saladier avec moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre. A la salade préparée de cette façon, on ajoute les blancs d'œufs durs, coupés en filets très minces.

L'assaisonnement aux œufs se fait également avec une sauce Mayonnaise, très claire.

4° *Au lard.* — L'assaisonnement au lard est surtout employé pour les salades de pissenlits, de mâches, et de choux rouges. Ici, l'huile est remplacée par la graisse de dés de lard un peu gras,

fondus et rissolés à la poêle. Cette graisse est versée, chaude, avec les lardons, sur la salade placée dans un saladier chaud et déjà assaisonnée de sel et de poivre. Compléter par un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

5° *Moutarde à la Crème.* — S'emploie principalement pour les salades de Betterave, de Céleri-rave, et les salades vertes où la betterave intervient comme élément principal.

Il s'établit dans les proportions de : une petite cuillerée à potage de moutarde, délayée avec 2 décilitres de crème fraîche un peu claire, le jus d'un moyen citron, sel et poivre.

6° *A la Mayonnaise.* — Celle-ci est condimentée et définitivement préparée selon les indications de la formule.

Observations.

1° La sauce Mayonnaise ne doit être employée qu'avec modération pour l'assaisonnement des Salades. Cette sauce est indigeste et beaucoup d'estomacs ne peuvent la supporter, surtout le soir, à la fin d'un dîner.

2° On doit également n'employer l'oignon cru dans les Salades que très modérément, vu que beaucoup de personnes ne l'aiment pas. Dans tous les cas, il doit être finement ciselé, lavé à l'eau fraîche et fortement pressé dans un coin de torchon pour en extraire le suc âcre.

SALADES SIMPLES

Elles comprennent les Salades vertes et la série de celles qui ne comportent qu'un élément.

Salades vertes :

LAITUE — ROMAINE — CHICORÉE — SCAROLE — ENDIVES — CÉLERI — MACHES — PISSENLITS — POURPIER — CRESSON ALÉNOIS — RAIPONCE — FEUILLES DE SALSIFIS — BARBE DE CAPUCIN.

Salade de Betterave. — La betterave est surtout un élément auxiliaire des salades simples et composées. Il est préférable de la cuire au four que par ébullition.

Si elle est apprêtée spécialement pour salade, on la détaille en minces rondelles ou en fine julienne. Elle est condimentée d'oignon cuit sous la cendre ou au four, haché, et assaisonnée à

l'huile ou à la Moutarde, selon le goût, avec addition de fines herbes hachées.

Salade de Céleri. — Comme salade simple, on n'emploie que le céleri sans fibres, blanc, dit « Céleri anglais ».

Détailler les branches en tronçons, les ciseler en filets très fins sans les détacher entièrement; les tenir pendant quelques heures à l'eau très froide pour les faire friser. — Assaisonnement à la moutarde et à la crème.

Salade de Céleri-rave. — Le détailler en julienne, ou en paysanne très fine. — Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire, fortement moutardée.

Salade de Choux-fleurs. — Cuire les choux-fleurs en les tenant un peu fermes, les égoutter sans les rafraîchir et les dresser en petits bouquets bien parés. — Assaisonnement à l'huile et au vinaigre avec addition de cerfeuil haché.

Salade de Choux rouges. — Les choisir bien tendres; retirer les côtes des feuilles et détailler celles-ci en fine julienne. — L'assaisonnement se fait à l'huile et au vinaigre, au moins 6 heures à l'avance.

Salade de Concombres. — Les peler; les émincer finement et les dégorger au sel fin. — Les éponger au moment; assaisonner à l'huile et au vinaigre et condimenter abondamment de cerfeuil.

Nota. — Les concombres verts anglais n'ont pas besoin d'être dégorgés.

Salade de Légumes secs. — Egoutter à fond le légume employé; assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec addition de persil haché.

Servir à part de l'oignon finement haché, lavé et pressé dans un coin de torchon.

Salade de Pommes de terre. — Les cuire à l'eau salée; les tourner en bouchons et les émincer pendant qu'elles sont encore tièdes.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec addition de fines herbes hachées.

Salade de Pommes de terre à la Parisienne. — Prendre de préférence une espèce qui ne s'écrase pas, comme la Vitelotte. Les cuire à l'eau salée; les émincer chaudes et les mariner au vin blanc sec, à raison de 3 décilitres de vin blanc par kilo de pommes.

Au dernier moment, assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec addition de persil et cerfeuil hachés et en remuant avec précaution.

Salade de Tomates. — Peler les tomates ; les presser et les détailler en tranches excessivement minces. Assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec addition d'estragon haché.

SALADES COMPOSÉES

A moins qu'elles ne soient finies à la cuisine, les salades composées sont dressées sans en mélanger les éléments. Ceux-ci sont assaisonnés séparément, à l'avance, et disposés par bouquets.

Le dressage peut être complété par des bordures dont la betterave, les œufs durs, les cornichons, les truffes, etc , fournissent les éléments. Ce décor ne s'indique pas, il est inspiré par l'idée et le goût. Le procédé de mouler les salades composées n'est pas à conseiller, parce que si l'œil n'y gagne pas grand'chose, le palais y perd considérablement.

Le dressage le plus simple et le plus rapide est celui qui doit être préféré; l'on ne peut admettre le dressage en pyramide qu'au milieu d'une bordure de gelée décorée, et encore, il convient de n'en pas abuser.

Salade à l'Allemande. — Pommes de terre cuites à l'eau et pommes douces ; cornichons au sel et filets de harengs comme éléments auxiliaires : le tout détaillé en dés. Ajouter oignon et persil hachés.

Assaisonnement aux œufs et décor à la betterave.

Salade à l'Américaine. — Tomates un peu fermes, pelées, coupées en tranches minces; pommes de terre détaillées en minces rondelles ; céleri en julienne ; anneaux d'oignons et rondelles d'œufs durs.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade à l'Andalouse. — Tomates détaillées en petits quartiers ; julienne de piments doux ; riz cuit à l'eau salée et tenu bien en grains ; pointe d'ail écrasé ; oignon et persil hachés.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade Beaucaire. — Céleri en branches ; céleri-rave et endives, taillés en julienne, assaisonnés une heure à l'avance avec huile, vinaigre et moutarde.

Ajouter une julienne de jambon maigre, pommes acides et champignons, composée dans les proportions de moitié des autres éléments. Mélanger ; lier avec quelques cuillerées de sauce Mayonnaise, et dresser en saladier. Saupoudrer la surface de persil, cerfeuil et estragon hachés ; entourer d'une bordure de betterave et de pommes de terre.

Salade Bagration. — En quantité égale : julienne de céleri et de blanc de volaille; fonds d'artichauts finement escalopés; macaroni fin cuit un peu ferme détaillé, lorsqu'il est encore tiède, en tronçons de 5 centimètres de longueur et en proportions doubles de l'un des autres éléments.

Mariner pendant 20 minutes céleri et artichauts avec huile et vinaigre ; ajouter julienne de blanc de volaille, macaroni et Mayonnaise légèrement tomatée. Mélanger ; dresser dans un saladier ; lisser en dôme et décorer d'une étoile dont les rayons seront composés de : truffe, langue écarlate, blanc et jaune d'œuf dur, persil hachés.

Salade à la Belle-Fermière. — Se compose de : deux tiers de pommes de terre, betterave, pimentos, en parties égales et détaillés en julienne ; un tiers de céleri frisé.

Assaisonnement à la moutarde et à la crème.

Salade Cressonnière. — Se compose de moitié salade pommes de terre à la Parisienne et moitié feuilles de cresson.

Dresser en dôme ; saupoudrer la surface d'œuf dur haché mélangé de persil.

Salade Danicheff. — En quantités égales : têtes d'asperges ; céleri-rave blanchi ; pommes de terre ; fonds d'artichauts et champignons crus : tous ces éléments finement émincés.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire et décor composé de : queues d'écrevisses, œufs durs, lames de truffes.

Salade Demi-Deuil. — En parties égales : pommes de terre et truffes en julienne.

Assaisonnement : sauce Moutarde à la crème.

Bordure composée d'anneaux de truffe et d'anneaux de pommes de terre alternés, avec un rond de truffe dans les anneaux de pomme de terre, et un rond de pomme de terre dans ceux de truffe.

Salade d'Estrées. — En parties égales : céleri blanc frisé ; truffes crues, détaillées en julienne un peu grosse. — Assaisonnement à la sauce Mayonnaise, relevée à la moutarde et au Cayenne.

Salade à la Flamande. — Se compose de : moitié endives et un quart de pommes de terre détaillées en julienne ; l'autre quart est constitué par : oignon cuit au four dans sa pelure, refroidi, pelé et haché ; filets de harengs en dés.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, persil et cerfeuil hachés.

Salade Francillon. — Se compose de : moitié pommes de terre cuites à l'eau, émincées chaudes et marinées au Chablis ; un quart de moules pochées avec condimentation au céleri et ébarbées ; un quart de truffes en lames. — Assaisonnement complémentaire à l'huile fine et au vinaigre.

Salade des Gobelins. — En parties égales : céleri-rave, cuit, tenu ferme et pommes de terre ; l'un et l autre taillés en liards, à la colonne ; fonds d'artichauts et champignons crus émincés ; lames de truffes et pointes d'asperges.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise, relevée au jus de citron et estragon haché.

Salade Hollandaise. — En parties égales : saumon fumé et pommes de terre coupés en dés très fins ; caviar de Berg-op-Zoom. Ajouter de l'oignon finement haché et ciboulette fraîche ; assaisonner à l'huile et jus de citron.

Salade Isabelle. — En parties égales : truffes, céleris et champignons crus ; pommes de terre et fonds d'artichauts cuits : le tout émincé finement.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre avec addition de cerfeuil.

Salade Italienne. — En parties égales : carottes, navets, pommes de terre, tomates et haricots verts détaillés en petits dés ; petits pois et petites olives tournées ; un peu de câpres et de filets d'anchois coupés en dés ; œufs durs et fines herbes.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise.

Salade Japonaise. — Est la même que la Salade Francillon.

Salade Jockey-Club. — En parties égales : pointes d'asperges et julienne de truffes crues, assaisonnées à l'avance et séparément, avec huile et vinaigre.

Lier au moment, à la sauce Mayonnaise relevée.

Salade Lakmé. — En parties égales : poivrons rouges et tomates pelées coupés en dés ; riz cuit nature, bien blanc ; oignon haché.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, et condimentation au Currie.

Salade de Légumes frais. — En parties égales : carottes et navets levés à la cuiller ; pommes de terre en dés ; haricots verts en losanges ; petits pois ; pointes d'asperges et un bouquet de chou-fleur.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec persil et cerfeuil hachés.

NOTA. — Les légumes destinés aux Salades ne se rafraîchissent pas. Ils doivent refroidir naturellement, après avoir été égouttés à fond.

Salade Lorette. — En parties égales : céleri ; mâches ; betterave, détaillés en julienne.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade Marianne. — En parties égales : céleri-rave, blanchi ; poivrons ; betterave ; langue écarlate et truffes, détaillés en julienne.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire ; décor composé de petites rondelles de tomates bien fermes et de lames de truffes.

Salade Mascotte. — En parties égales : têtes d'asperges ; œufs de vanneau, cuits durs ; rognons de coq émincés ; lames de truffes et queues d'écrevisses. — Décor à volonté, en utilisant les éléments de la salade.

Assaisonnement à la moutarde et à la crème.

Salade Mignon. — En parties égales : queues de crevettes et fonds d'artichauts coupés en dés ; bordure de minces lames de truffes.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise à la crème, relevée au Cayenne.

Salade Monte-Cristo. — En parties égales : queue de homard ; truffes ; pommes de terre ; œufs durs : le tout taillé en dés. Cœur de laitue au milieu ; assaisonnement à la sauce Mayonnaise relevée de moutarde.

Salade Moscovite. — Est une variante de la Salade russe, et se moule dans un moule à Parfait.

L'entourer, en les alternant, de croûtes de tartelettes garnies, par moitié, de caviar et de purée de Sigui bien relevée.

Salade Négresse. — Se prépare comme la « Salade à la Parisienne » avec la variété dite « pomme de terre Négresse ».

Bordure de rondelles de blanc d'œuf poché et de betterave.

Salade Niçoise. — En parties égales : haricots verts et pommes de terre coupés en dés ; petites tomates en quartiers.

Décor composé de câpres, olives et filets d'anchois.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade Noémi. — Se compose de : un poussin rôti, découpé avec peau et os, pendant qu'il est encore tiède ; 12 queues d'écrevisses cuites au court-bouillon, encore tièdes ; 2 cœurs de laitues.

Piler les carcasses d'écrevisses avec un décilitre de crème et un jus de citron ; passer à la mousseline en pressant ; saler ; assaisonner de poivre du moulin ; verser sur la salade au dernier moment. Compléter par une pincée de pluches de cerfeuil.

Salade Opéra. — En parties égales : blanc de volaille ; langue bien rouge ; céleri en branches ; truffes en julienne ; avec un bouquet de pointes d'asperges au milieu.

Bordure de rondelles de rognons de coq et de rondelles de cornichons alternées.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire.

Salade à la Parisienne. — Chemiser à la gelée un moule uni ; le foncer avec de minces escalopes de queues de langouste doublées d'une lame de truffe. Remplir le moule de Salade de légumes, additionnée d'un quart de débris de homard ou de langouste coupés en dés, liée à la sauce Mayonnaise collée.

Démouler sur serviette au moment de servir.

Salade Parmentier. — Se compose de pommes de terre levées à la cuiller ovale, unie, cuites à l'eau salée, égouttées à fond, et assaisonnées pendant qu'elles sont encore tièdes, avec une sauce Mayonnaise additionnée de cerfeuil haché.

Salade de Poissons. — Ces salades sont classées à leur place respective, à la suite de leur élément principal.

Salade Polonaise. — En parties égales : carottes ; navets ; betteraves ; concombres ; cornichons ; pommes de terre ; œufs durs ; filets de harengs, détaillés en dés.

Entre chaque bouquet, placer un quart d'œuf rempli de sauce Mayonnaise collée et solidifiée.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec persil et estragon hachés.

Salade Provençale. — En parties égales : fonds d'artichauts et tomates émincés ; pétales de fleurs de courge en julienne.

Compléter avec : olives noires, pincée de basilic et pointe d'ail broyé.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre avec addition de purée d'anchois.

Salade Rachel. — En parties égales : céleri en branches; truffes; fonds d'artichauts et pommes de terre détaillés en julienne; pointes d'asperges.

Liaison légère à la sauce Mayonnaise claire.

Salade Régence. — En parties égales : truffes crues détaillées en minces copeaux; rognons de coq émincés; céleri taillé sur la longueur, et excessivement mince; pointes d'asperges.

Assaisonnement très relevé, à l'huile et au jus de citron.

Salade Russe. — En parties égales : carottes; navets; pommes de terre; haricots verts; petits pois; truffes; champignons cuits; langue écarlate ou jambon maigre; chair de queue de homard; câpres; cornichons; saucisson; filets d'anchois.

Lier le tout à la sauce Mayonnaise. Décor à volonté avec les éléments de la salade, betterave et caviar.

Salade Sicilienne. — En parties égales : pommes de reinette; céleri-rave blanchi; chair de tomate et fonds d'artichauts : le tout coupé en dés.

Assaisonnement à l'huile et au jus de citron.

Salade Tourangelle. — En parties égales : haricots verts; flageolets; pommes de terre détaillées en julienne.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire à la crème, additionnée d'estragon.

Salade Trédern. — Se fait dans les proportions suivantes : 24 queues d'écrevisses coupées en deux dans la longueur; 24 huîtres pochées au citron et ébarbées; 3 cuillerées de pointes d'asperges : ces trois éléments encore tièdes. Ajouter 2 moyennes truffes crues taillées en copeaux minces.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise additionnée d'un coulis tiré des carcasses d'écrevisses, pilées avec 2 cuillerées de crème claire, très fraîche.

Salade Trophy. — Se prépare avec la tomate de ce nom et addition de fines herbes.

Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

Salade aux Truffes. — Se fait avec truffes crues pelées, taillées en copeaux très minces.

Assaisonnement aux jaunes d'œufs durs broyés, montés avec sel, poivre du moulin, jus de citron et filet d'huile.

Salade aux Truffes blanches. — Truffes du Piémont crues, détaillées en copeaux très minces.

Assaisonnement aux jaunes d'œufs durs broyés, montés avec moutarde, sel, poivre, filet d'huile et vinaigre.

Salade Victoria. — En parties égales : parures de chair de langouste, truffes et concombres, coupés en dés ; pointes d'asperges.

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise, additionnée des parties crémeuses de la langouste et de purée de corail.

Salade Waldorf. — En parties égales : pommes de reinette et céleri-rave coupés en dés ; moitiés de noix fraîches épluchées (dans la saison).

Assaisonnement à la sauce Mayonnaise claire.

Salade Windsor. — En parties égales : céleri ; truffes crues ; blanc de volaille ; langue écarlate ; piccalilis ; champignons cuits : le tout détaillé en julienne.

Lier à la sauce Mayonnaise relevée de Worcestershire-sauce. Dresser en dôme ; entourer d'une couronne de raiponces à demi enfoncés dans la salade.



XII

ROTIS

Entre les deux façons usuelles de rôtir, la broche l'emportera toujours sur le four, en raison même des conditions dans lesquelles s'accomplit l'opération, et quel que soit le combustible employé.

La chose s'explique aisément, en ce sens que, malgré tous les soins que l'on peut prendre pour la conduite d'un Rôti au four, il est impossible d'éviter que, dans le four fermé, il se produise des buées au milieu desquelles s'accomplit la cuisson. L'effet de ces vapeurs ambiantes est d'autant plus néfaste, qu'il se produit sur les pièces de fumet plus délicat, qu'il dénature, ou qu'il amoindrit tout au moins.

La cuisson d'un Rôti à la broche se fait au contraire à l'air libre, dans une atmosphère sèche, qui laisse à la pièce l'intégralité de son fumet *sui generis*. De là, l'incontestable supériorité des Rôtis à la broche sur ceux faits au four, notamment en ce qui concerne les petits gibiers à plume.

En certains cas et dans bien des endroits, l'on n'a pas le choix des moyens et, bon gré mal gré, il faut employer le four ; mais au moins doit-on, dans la mesure du possible, prendre toutes les précautions nécessaires pour conjurer l'influence des vapeurs dont il est parlé plus haut.

LES BARDES POUR ROTIS

En général, les Volailles et Gibiers à rôtir doivent être bardés, sauf, en ce qui concerne les gibiers, dans les cas spéciaux où ceux-ci sont piqués.

L'utilité de ces bardes consiste, non seulement à garantir les filets des volailles et gibiers contre l'action trop vive du calorique, mais encore à prévenir le dessèchement de ces rôtis pendant la cuisson des cuisses, lesquelles sont beaucoup plus longues à pénétrer par la chaleur que la poitrine de l'oiseau.

Les bardes doivent donc couvrir entièrement l'estomac des volailles et gibiers et être assujetties par quelques tours de ficelle.

Dans certaines circonstances, les pièces de viandes de boucherie rôties sont couvertes de lames de graisse de bœuf ou de veau, dont le but est le même que celui des bardes de lard employées pour les volailles et gibiers.

ROTIS A LA BROCHE

Toute la théorie de la conduite des Rôtis à la broche pourrait se résumer à ceci :

« Proportionner l'intensité des rayons caloriques, selon la nature de la pièce à rôtir, sa grosseur, ses qualités et son degré de mortification, s'il s'agit de pièces de boucherie. »

Mais, en tout ce qui concerne la rôtisserie, c'est l'expérience qui est le guide le plus sûr ; car la théorie, si minutieuse soit-elle, ne peut que donner les indications principales, tracer les règles générales : elle ne peut prétendre à remplacer le coup d'œil, la certitude, qui sont le résultat de la pratique.

Nous ne disons pas, avec Brillat-Savarin, que l'on naît rôtisseur ; mais nous pouvons affirmer qu'on ne le devient qu'avec beaucoup d'attention, d'observation et un peu de vocation.

Toute la théorie de la conduite de la broche tient dans les règles suivantes :

1° Toute viande noire fortement chargée de jus, devra être suffisamment saisie et soumise ensuite, selon sa grosseur, à l'action d'un feu susceptible d'assurer la pénétration de la chaleur dans la pièce, en ne donnant que peu ou pas de flammes.

2° S'il s'agit de viandes blanches, dont la cuisson doit être complète, l'intensité du feu sera réglée pour que la cuisson et la coloration de la pièce marchent ensemble.

3° S'il s'agit de petits gibiers, le combustible à préférer est le bois ; mais quel que soit celui employé, le foyer calorifique doit être réglé pour donner plus de flamme que de chaleur de fond.

ROTIS AU FOUR

Le degré de chaleur applicable à toute pièce rôtie au four doit, comme pour celles qui sont rôties à la broche, être réglé selon la nature et la grosseur de la pièce.

Pour un rôti cuit au four, on doit toujours prendre la précaution élémentaire de poser la pièce sur une grille qui la surélève suffisamment dans la plaque à rôtir, pour que, à aucun moment de sa cuisson, elle ne puisse se trouver en contact avec les jus et graisses qui tombent dans l'ustensile, ou, à défaut de grille, de la maintenir surélevée au moyen d'une broche prenant ses points d'appui sur les bords de la plaque.

Il est inutile d'ajouter un liquide quelconque, jus ou eau, dans la plaque à rôtir. Toute addition liquide est plutôt nuisible, en ce sens qu il s'en dégage de la vapeur qui enveloppe la pièce, détruit le rissolage extérieur et la transforme en étuvée.

Cependant, soit à la broche ou au four, un rôti doit être arrosé assez souvent, mais avec un corps gras et non avec un liquide quelconque.

LES JUS DE ROTIS

C'est avec le déglaçage des plaques, ou lèchefrites, que se fait le véritable jus de rôti : le plus naturel surtout, fût-il fait à l'eau, puisque son principe essentiel est représenté par le jus de la pièce tombé dans l'ustensile pendant la cuisson. Mais, pour obtenir un bon résultat, il ne faut pas que l'ustensile ni les jus aient brûlé ; ces derniers doivent être simplement caramélisés au fond de l'ustensile et c'est pourquoi, quand un rôti est fait à four très chaud, on doit le placer dans un ustensile où il tienne tout juste, afin d'éviter que la graisse ne brûle.

Le déglaçage des plaques ne peut, en tout cas, donner qu'une très petite quantité de jus et, dans le cas où l'accompagnement des Rôtis en exige beaucoup plus, on y remédie en préparant à l'avance un fonds tiré d'os et débris, de même nature que la pièce pour laquelle est ce jus et en procédant ainsi :

Mettre os et débris dans une plaque avec un peu de graisse ; les faire littéralement rôtir.

Les déposer ensuite dans une casserole ; couvrir d'eau tiède légèrement salée ; ajouter le déglaçage de la plaque où ont rôti

os et débris. Faire prendre l'ébullition ; écumer ; cuire tout doucement pendant 3 ou 4 heures, selon la nature des éléments employés.

Après quoi, dégraisser le jus presque entièrement ; le passer à la mousseline et le tenir en réserve pour les déglaçages.

Déglaçage des plaques : La pièce étant retirée de la broche ou du four, enlever une partie de la graisse qui se trouve dans la plaque ou la lèchefrite ; verser dans l'ustensile la quantité de jus nécessaire; réduire de moitié ; passer à la mousseline et dégraisser presque entièrement.

C'est une erreur de dégraisser complètement et de clarifier le jus des rôtis. Ainsi traités, ces jus sont plus limpides, plus agréables à l'œil ; mais ils ont perdu une notable partie de leur saveur et l'on ne doit pas oublier qu'un jus de rôti n'est pas un Consommé.

Pour les Rôtis de Gibiers à plume, le jus d'accompagnement est fourni par le déglaçage de l'ustensile, fait avec de l'eau et un filet de cognac; moyen certain de donner au jus le goût très net du gibier. On fait aussi ce déglaçage avec du jus de veau qui est de saveur neutre et ne peut, par conséquent, altérer le goût spécial de gibier que donne le jus caramélisé au fond de l'ustensile ; ou bien on prépare, avec des os et parures de même gibier que celui qui est rôti, un jus dont on se sert pour le déglaçage.

DRESSAGE ET ACCOMPAGNEMENT DES ROTIS

En principe, un Rôti ne doit pas attendre : il ne doit quitter la broche ou le four que pour être servi aussitôt.

Tout rôti doit être dressé sur un plat bien chaud ; légèrement arrosé de sa graisse de cuisson et entouré ou non de bouquets de cresson.

En toute occasion, le jus est servi à part.

Les rôtis de viandes de boucherie et de volaille se dressent de la façon la plus simple.

Les rôtis de petits gibiers se dressent sur canapés en pain de mie, frits au beurre et masqués de farce gratin spéciale. (Voir *Farces.*)

Lorsque des citrons accompagnent un rôti, on doit les envoyer à part. Les détails de citron qui ont servi à la décoration d'un plat ne doivent pas être servis, parce qu'il est rare qu'ils n'aient pas été touchés par la graisse.

L'usage moyenâgeux de parer les gibiers de leur plumage est tombé en désuétude.

Les rôtis de gibier à plume à l'anglaise, se servent avec des Pommes Chips, autour ou à part, et ces trois accompagnements : Jus ; Breads-Crumbs et Bread-sauce.

Dans les pays du Nord, les rôtis sont toujours accompagnés d'une marmelade de pommes peu sucrée, ou d'une compote de cerises ou d'abricots.

SAUCES ET APPAREILS POUR ROTIS A L'ANGLAISE

Sauces diverses.

Apples-sauce — Bread-sauce — Bread-crumps — Horse Radish-sauce — Cranberries-sauce.

Nota. — La « Cranberries-sauce » qui accompagne spécialement les : Dindes, Canards sauvages et Rôtis de porc, est une purée d'airelles rouges à peine sucrée.

Pour les autres, voir *Sauces Anglaises chaudes*.

Farce à la Sauge (*Pour Dindes, Canards et Oies*). — Cuire 4 gros oignons au four avec leur pelure. — Lorsqu'ils sont cuits, les peler et les hacher finement ; les passer au beurre avec une pincée de sauge fraîche ou sèche, hachée.

Ajouter le même poids de mie de pain trempée au lait, exprimée, et moitié du poids des oignons de graisse de veau hachée.

Veal Stuffing (*Pour le Veau et le Porc*). — Cette farce se compose, par parties égales, de : graisse de bœuf hachée ; mie de pain passée au tamis et persil haché. Assaisonner de sel et de poivre comme pour une farce ordinaire ; forcer un peu en muscade ; lier avec 3 petits œufs par kilo de composition.

Yorkshire Pudding (*Pour les Rôtis de bœuf*). — Délayer 500 grammes de farine avec 4 œufs et un litre un quart de lait ; assaisonner de sel, poivre et muscade. Verser cette composition dans une poêle profonde, contenant de la graisse de rôti bien chaude et cuire au four.

Si le Rôti est fait à la broche, placer le Yorkshire-pudding sous la pièce en le sortant du four, de façon qu'il s'imprègne du jus et de la graisse qui tombent de celle-ci.

Le détailler en losanges ou en carrés et le dresser sur les bords du plat, autour de la pièce.

ROTIS DE BŒUF

Aloyau et Baron de bœuf. — C'est surtout pour « Christmas » que, dans les grands cercles anglais, se sert le « Baron de bœuf », qui comprend les deux aloyaux et une partie des côtes, d'un seul morceau.

La pièce est emballée dans une cuirasse de pâte faite à l'eau chaude, additionnée d'un quart de graisse de bœuf hachée et salée.

Quand la pièce est jugée atteinte, cette enveloppe de pâte est retirée pour assurer la coloration extérieure.

Temps moyen de cuisson à feu lent et régulier : 10 à 12 minutes au kilo.

Côte de Bœuf. — La Côte de bœuf se rôtit sans être désossée ; elle est simplement raccourcie.

Si elle est rôtie au four, il vaut mieux employer pour la cuire une grande braisière qui est tenue découverte.

Temps moyen de cuisson : 15 à 18 minutes au kilo.

Si elle est traitée par la broche, le temps de cuisson de la Côte de bœuf est de 15 minutes au kilo ; mais elle doit être tenue ensuite à l'étuve pendant une demi-heure ou une heure, selon sa grosseur, pour la concentration intérieure du jus, qui achève la cuisson.

Nota. — Moyen recommandable pour rôtir la Côte de bœuf au four : L'envelopper sur le dos et sur les côtés, d'une couche de gros sel humecté d'eau, ayant de 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Dès que l'eau est évaporée, le sel se trouve pris en croûte qui constitue une protection pour la Côte et qu'il n'y a qu'à retirer après qu'elle est sortie du four.

Contrefilet rôti. — Si le Contrefilet est rôti sans être désossé, on doit casser les os saillants des vertèbres et sectionner le ligament jaune de place en place. Pour cette pièce, la chaleur doit être un peu plus vive que pour la Côte de bœuf, la cuisson étant moins longue.

S'il est rôti désossé, on doit le barder.

Temps moyen de cuisson s'il est rôti désossé : 10 à 12 minutes au kilo et 4 minutes en plus par kilo s'il est rôti avec os.

Filet de Bœuf. — Le Filet destiné à être rôti doit être soigneusement paré de ses deux enveloppes nerveuses extérieures et finement piqué de lard, ou bardé. Dans certaines circonstances,

on l'enveloppe entièrement de tranches de graisse de bœuf aplaties, que l'on maintient avec de la ficelle.

Le Filet de bœuf doit être rôti à feu assez vif et tenu rosé à l'intérieur.

Temps moyen de cuisson au four : 12 à 15 minutes au kilo et 18 minutes à la broche.

Rôtis de Bœuf à l'Anglaise. — Ces rôtis sont tenus plutôt un peu cuits ; ils sont toujours accompagnés de « Yorkshire-pudding ».

ROTIS DE VEAU

Carré. — Le Carré de veau se rôtit à feu modéré, en l'arrosant souvent.

Temps moyen de cuisson : 30 minutes au kilo.

Longe. — La Longe se rôtit en braisière couverte, en l'arrosant souvent au beurre.

Temps moyen de cuisson : 35 minutes au kilo.

Longe rôtie à l'Anglaise. — La Longe et l'Épaule de veau rôties à l'Anglaise, sont farcies de « Veal Stuffing ».

Ces rôtis s'accompagnent de lard, ou de jambon bouilli, saupoudrés d'un peu de chapelure.

Noix. — La Noix de Veau se rôtit comme la Longe et elle exige le même temps de cuisson.

Observation.

La cuisson par la broche convient peu à la chair de veau, quelle que soit sa finesse. La cuisson au four, sous forme de « Poêlage » lui convient mieux, d'autant plus que le fonds de poêlage fournit un jus meilleur que celui dont on accompagne ordinairement les Rôtis de veau à la broche.

ROTIS DE MOUTON ET D'AGNEAU

Carrés. — Supprimer les os d'échine, et rôtir le carré à four chaud.

Temps moyen de cuisson : 25 minutes au kilo.

Le jus d'accompagnement doit être tenu un peu gras et servi très chaud.

Baron. — Le Baron comprend les deux gigots et la selle. On le rôtit à four chaud.

Temps moyen de cuisson : 15 minutes au kilo.

Selle. — La Selle ne doit être ni désossée, ni piquée. La graisse qui couvre les filets est simplement ciselée avec la pointe d'un couteau ; puis, la Selle est ficelée et rôtie à four chaud.

Temps moyen de cuisson : 12 à 15 minutes au kilo.

Gigot. — Temps moyen de cuisson : 20 minutes au kilo.

Épaules. — Les Épaules de mouton peuvent être désossées, roulées et ficelées ; les épaules d'agneau ne se désossent pas. Ces dernières surtout doivent être traitées à four bien chaud.

Temps moyen de cuisson : 18 minutes au kilo.

Nota. — Le temps de cuisson des pièces d'agneau est sensiblement le même que celui des pièces de mouton, attendu que l'agneau doit toujours être bien cuit.

ROTIS DE PORC

Carré et Filet. — Le Carré doit être raccourci et débarrassé des os de l'échine. La cuisson de la viande de porc doit se faire à four assez chaud et être complète.

Temps moyen de cuisson au four : 25 minutes au kilo.

Rôtis de Porc à l'Anglaise. — On emploie pour ces rôtis des Jambons, Carrés et Filets, provenant d'animaux très jeunes ; la couenne est laissée adhérente aux pièces. Cette couenne et le lard sous-jacent sont ciselés profondément en losanges. Le temps de cuisson se compte à raison de 18 à 20 minutes au kilo.

Ces rôtis de porc s'accompagnent de sauce à la sauge et aux oignons, d'Apple-sauce, ou de Cranberries-sauce.

ROTIS DE VOLAILLE

Poularde. — Barder la pièce ; l'assaisonner intérieurement et extérieurement ; la rôtir au four de chaleur concentrée et pas trop vive, ou à la broche qui est infiniment préférable.

Retirer la barde en temps voulu pour assurer la coloration extérieure de la pièce.

Le temps de cuisson moyen d'une pièce d'un kilo 500 est de 45 minutes au four et 50 minutes à la broche.

Constater l'à-point de cuisson en faisant tomber sur une assiette quelques gouttes du jus de l intérieur qui doit être absolument blanc. Arroser la pièce avec la graisse de cuisson et servir à part jus et cresson.

Poularde rôtie à l'Anglaise. — Rôtir la poularde comme ci-dessus. La dresser; l'entourer de saucisses ou de tranches de Bacon grillées et l'accompagner de Bread-Sauce.

Poularde truffée. — Procéder comme il est indiqué pour le « Dindonneau ».

Proportions des éléments : 500 grammes de panne de porc fraîche passée au tamis et 500 grammes de truffes.

La barder et la cuire au four de chaleur moyenne, ou à la broche avec feu modéré.

Temps moyen de cuisson : une heure et demie au four et une heure trois quarts à la broche.

Poulet Reine. — *Temps de cuisson :* 35 minutes au four et 40 minutes à la broche.

Poulet de Grains. — *Temps de cuisson :* 25 à 30 minutes au four et 35 à 40 minutes à la broche.

Poussin. — *Temps de cuisson en cocotte ou sur plat :* 12 à 15 minutes.

Dindonneau Rôti. — Procéder comme pour la Poularde.

NOTA. — Avant de brider le Dindonneau, il est indispensable de procéder à l'extraction des nerfs de la cuisse : ce qui se fait par deux incisions pratiquées sur la partie interne, au-dessous et au-dessus de l'articulation qui joint la patte à la cuisse. Ces nerfs sont saisis un par un, enroulés autour d'une aiguille à brider et, en tournant doucement celle-ci, les ligaments se détachent des muscles et peuvent être facilement retirés.

Dindonneau rôti à l'Anglaise. — Garnir la pièce de Farce à la sauge; la rôtir doucement; la dresser et l'entourer de saucisses ou de tranches de Bacon, grillées.

Dindonneau truffé. — *Proportions des éléments :* un kilo de panne très fraîche; 250 grammes de foie gras cru; 800 grammes de truffes; sel, poivre et muscade.

1° Couper en dés panne et foie gras; piler finement; ajouter les épluchures de truffes; ramollir à chaleur douce et passer au tamis.

2° Faire fondre 500 grammes de cette graisse; lui ajouter les truffes coupées en quartiers, assaisonnées de sel et de poivre et une feuille de laurier. Laisser pocher pendant 10 minutes; refroidir à couvert et mélanger ensuite le tout au reste de la panne truffée.

3° Vider le dindonneau par le côté; laisser la peau du cou très longue; désosser l'estomac; introduire à l'intérieur la composition de panne, foie gras et truffes; glisser sous la peau de l'estomac une douzaine de belles lames de truffes réservées; laisser reposer au frais pendant 24 à 48 heures.

Brider et barder la pièce; l'envelopper ensuite de papier beurré; la rôtir à la broche devant un feu concentré et entretenu au même point pendant toute la durée de la cuisson.

Si la pièce est traitée par le four, la rôtir en braisière ouverte.

Temps moyen de cuisson : 25 minutes au kilo par la broche et 20 minutes par le four.

Accompagnement : Le jus de la pièce bien dégraissé et, facultativement, une sauce Périgueux claire.

Pigeons. — Les rôtir à feu vif à la casserole ou à la broche, en les tenant juste cuits.

Temps de cuisson : 20 minutes à la casserole et 25 minutes à la broche.

Pintade. — La Pintade ne peut s'employer pour rôtir que quand elle est jeune.

La piquer de lard très fin et la rôtir à feu vif en l'arrosant très fréquemment.

Temps moyen de cuisson : 30 minutes.

Caneton Nantais. — *Temps de cuisson pour une pièce du poids d'un kilo 200 :* 35 à 40 minutes.

Caneton Rouennais. — Soit au four, soit à la broche, le caneton Rouennais doit être traité à feu vif.

Pour une pièce pesant 2 kilos 400, brute, et un kilo 450 quand elle est vidée, on compte 25 minutes.

Caneton Rouennais au Porto. — Se traite comme le Canard sauvage au Porto et peut se dresser en terrine.

Caneton d'Aylesbury à l'Anglaise. — Le Caneton d'Aylesbury est l'équivalent de notre Caneton Nantais ; généralement on le farcit à la Sauge.

Son accompagnement le plus usuel est l'Apple-Sauce, à laquelle on substitue parfois une Melted red-currant Jelly (gelée de groseille fondue) ou une Cranberries-sauce.

Oison. — L'oie pour rôtir doit être jeune, c'est-à-dire non parvenue à sa croissance normale. Elle se traite au four ou par la broche, en la tenant légèrement rosée.

Oie rôtie à l'Anglaise. — L'oie doit être farcie à la sauge. On la sert avec l'accompagnement indiqué au Caneton à l'Anglaise.

C'est, en Angleterre, le rôti obligé de la Saint-Michel.

ROTIS DE VENAISON

Chevreuil. — Les rôtis de chevreuil sont principalement fournis par les Gigots et les Selles. Ces pièces sont, ou ne sont pas marinées à l'avance, mais elles sont généralement piquées. La Selle comprend souvent les 2 carrés adhérents.

Temps moyen de cuisson au four : 12 à 14 minutes au kilo.

Venaison à l'Anglaise. — En Angleterre, la venaison provient du Cerf ou du Daim. — La pièce la plus réputée est la « Hanche », qui se compose du cuissot auquel on laisse adhérer la demi-selle correspondante. Cette pièce doit être bien rassise, mais on ne la marine pas.

Dans son livre, *La Cuisine Anglaise*, M. Suzanne conseille, pour la conserver et en éloigner l'humidité pendant qu'elle rassit, de frotter la pièce de farine additionnée de poivre ; cette sorte d'enduit ayant la propriété d'éloigner les mouches.

Pour la rôtir, elle est parée, enveloppée de pâte à l'eau chaude et à la graisse, comme celle indiquée au « Baron de bœuf » ; cette pâte est elle-même enveloppée d'un papier qui est maintenu par de la ficelle. Le temps de cuisson pour une Hanche de grosseur moyenne est de 4 heures, en l'arrosant souvent.

Au dernier moment, enlever papier et pâte ; saupoudrer la pièce de sel et de farine ; arroser de beurre fondu pour faire prendre couleur.

— Tout rôti de Venaison s'accompagne de gelée de groseille.

Marcassin. — On prend de préférence les Carrés et la Selle, qui sont traités comme les Rôtis de porc.

Les Rôtis de marcassin s'accompagnent d'un jus corsé, aromatisé au romarin.

ROTIS DE GIBIERS A POIL ET A PLUME

Bécasse. — La Bécasse doit être conservée pendant quelques jours avec ses plumes et être *bien faite;* elle ne se plume du reste qu'au moment de l'employer. Elle ne se vide pas : on enlève seulement le gésier.

La trousser en la traversant de part en part avec le bec à l'endroit des cuisses, qui sont croisées, et la barder.

Temps de cuisson à feu vif : 15 à 18 minutes.

Dresser sur un canapé de pain frit ; servir à part le déglaçage, fait au cognac.

Bécassine. — Ce qui est dit ci-dessus, relativement à la Bécasse, s'applique à la Bécassine.

Temps de cuisson à feu vif : 9 minutes.

Dresser comme la Bécasse.

Becs-Figues et Béguinettes. — Ces oiseaux s'embrochent par six.

Les saisir à feu très vif et leur donner 8 minutes de cuisson.

Cailles. — On doit les choisir blanches et grasses, avec la graisse bien ferme ; les envelopper d'abord d'une feuille de vigne beurrée, et recouvrir celle-ci d'une mince barde de lard.

Les rôtir à feu vif pendant 10 à 12 minutes.

Les dresser sur de petits canapés frits au beurre, masqués de farce gratin *C ;* les entourer de demi-citrons et de bouquets de cresson. — Servir à part leur jus, qui doit naturellement être très court.

Canards Sauvages. — Le canard sauvage ne se barde pas et se cuit à feu très vif, pour l'obtenir saignant. On le dresse avec entourage de citrons et de cresson.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Canard sauvage rôti à l'anglaise : Rôtir le canard comme ci-dessus et servir à part une « Apple-Sauce ».

Canard sauvage à la Bigarrade : Le rôtir comme ci-dessus ; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et servir à part une sauce Bigarrade, claire. (Voir *Sauces Brunes.*)

Canard sauvage Cranberries-Sauce : Le rôtir et servir à part une purée d'airelles rouges, ou Cranberries.

Canard sauvage au Porto : Le rôtir ; servir à part un jus très fin, lié à l'arrow-root et aromatisé au Porto.

Pilet : Le rôtir à feu vif. — Temps de cuisson : 15 à 17 minutes.

Sarcelle : Se traite comme le Canard sauvage. — Temps de cuisson : 12 à 14 minutes.

Chevalier. — Cet oiseau se vide entièrement et se traite comme le Vanneau.

Coq de Bruyère, Gelinottes, Grouses. — Le *Coq de bruyère* est un rôti peu estimé et il se traite plutôt à la russe.

La *Gelinotte* doit être employée très fraîche. La barder et compter pour la cuire 15 à 18 minutes à feu vif.

La *Grouse* doit également être employée très fraîche. Son temps de cuisson, qui varie de quelques minutes selon sa grosseur, est de 12 minutes en moyenne.

Tous ces gibiers doivent être tenus rosés et l'on n'en sert généralement que les poitrines.

Selon le mode anglais, ils s'accompagnent de « Bread-Sauce », de « Bread-Crumbs » et de « Pommes Chips ».

Faisan. — Le Faisan pour rôtir doit être bardé et non piqué. Une excellente pratique, qui en augmente la qualité, est de le farcir d'un morceau de panne de porc fraîche pilée avec quelques pelures de truffes fraîches, ou simplement de panne nature. Ce corps gras pénètre les chairs intérieures en fondant et permet à l'oiseau de cuire mieux sans sécher. La méthode s'applique également au Perdreau.

Temps moyen de cuisson à four chaud : 25 à 30 minutes selon la grosseur.

Dresser avec demi-citrons et cresson ; servir à part le jus tenu un peu gras.

Faisan truffé. — Pour l'opération du truffage, voir *Dindonneau.*

Proportions des éléments : 400 grammes de panne fraîche et 200 grammes de truffes.

Temps de cuisson au four de chaleur moyenne : de 50 minutes à une heure.

Grives. — Les barder ; introduire dans chacune un petit grain de genièvre et les rôtir à feu vif pendant 10 à 12 minutes. Les dresser sur de petits canapés frits au beurre et non farcis. — Servir à part un jus très court.

Lièvre. — La seule partie du Lièvre employée pour rôtir est le Râble, qui comprend la partie partant de la naissance des côtes jusqu'à la queue, laquelle doit y rester adhérente.

Le Râble doit être bien dénervé, finement piqué et rôti à four assez vif pendant 20 minutes.

L'accompagnement ordinaire du Râble rôti est une sauce Poivrade claire.

Dans les pays du Nord, l'accompagnement est : ou de la marmelade de pommes, peu sucrée, ou de la gelée de groseille.

Selon le mode allemand, le déglaçage de la plaque est fait à la crème aigre ; ce déglaçage constitue l'accompagnement du Râble.

Mauviettes. — Les envelopper chacune d'une mince barde de lard et les embrocher ; ou bien les embrocher en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis. Les rôtir à feu vif pendant 10 minutes.

Les dresser sur croûtons frits au beurre ; les entourer de citrons et de cresson.

Merles de Corse. — Se traitent comme les Grives.

Ortolans. — Les envelopper chacun d'une bande de feuille de vigne ; les ranger dans une plaque humectée d'eau salée et les saisir à four vif pendant 4 à 5 minutes.

Le peu d'eau ajoutée dans le fond de l'ustensile provoque une évaporation qui empêche de fondre la graisse des ortolans et il ne faut, en conséquence, ni barde, ni beurre, ni jus.

On peut dresser chaque ortolan dans un demi-citron façonné en panier.

Ortolans au suc d'Ananas. — Chauffer du beurre frais dans une terrine plate, en terre, à raison de 50 grammes par 6 ortolans ; rouler dans ce beurre les ortolans préalablement salés et les passer pendant 3 minutes au four très chaud.

En les sortant du four, les arroser de suc d'ananas bien froid ; couvrir la terrine et servir immédiatement.

NOTA. — La terrine doit être de grandeur juste suffisante pour contenir les Ortolans.

Perdreau rôti. — L'envelopper d'une feuille de vigne beurrée et d'une barde de lard mince.

Temps de cuisson à four chaud : 20 minutes.

Le dresser sur croûton frit au beurre et farci ; l'entourer d'un demi-citron et d'un bouquet de cresson.

Perdreau truffé. — *Proportions des éléments :* 100 grammes de panne fraîche passée au tamis et 80 grammes de truffes.

L'envelopper d'une barde très mince et le cuire au four de chaleur moyenne.

Temps moyen de cuisson : 35 minutes.

Pluviers et Vanneaux. — Ces gibiers se vident, ne se bardent pas et se font rôtir à feu très vif, en les tenant légèrement saignants. L'attente leur étant très préjudiciable, on doit les servir aussitôt prêts, avec accompagnement d'un jus très court.

Temps de cuisson : 12 à 14 minutes.

XIII

LÉGUMES ET FARINAGES

SÉRIE DES LÉGUMES

Observations sur les Opérations préliminaires.

Blanchissage. — Cette opération répond à deux buts différents : Dans l'un de ses emplois, par exemple pour le traitement des épinards, petits pois, haricots verts et légumes verts en général, ce blanchissage est, en réalité, une cuisson conduite rapidement et à grande eau, pour conserver à ces légumes le chlorophylle ou principe de la couleur verte. Dans l'autre, ce traitement a pour but de faire disparaître l'âcreté naturelle des légumes : comme choux, céleri, chicorée, etc. — En principe, les légumes nouveaux ne se blanchissent pas. Pour ceux dont le blanchissage assure la cuisson, l'eau se sale à raison de 7 grammes au litre.

Rafraîchissage — On ne devrait rafraîchir, après blanchissage, que les légumes destinés à être braisés, et ceux que les exigences du travail obligent à blanchir à l'avance. Mais un légume destiné à être lié de suite, ne peut que perdre de sa saveur en étant rafraîchi.

Cuisson des légumes à l'anglaise. — Ces légumes sont traités simplement à l'eau bouillante. Ils sont ensuite égouttés, séchés, dressés en timbale et servis accompagnés de coquilles de beurre. L'assaisonnement est fait par le convive lui-même. — Tous les légumes verts peuvent se traiter et se servir à l'anglaise.

Cuisson des légumes secs. — C'est un mauvais procédé que de tremper les légumes secs. S'ils sont de l'année et de bonne qualité,

il suffit de les marquer à l'eau froide et de ne les amener que très lentement à l'ébullition. On les écume alors ; on les garnit, puis on les laisse cuire très doucement, à couvert.

Si on se trouve en présence de légumes trop vieux, ou de qualité inférieure, on peut les tremper ; mais à la condition de ne les laisser que le temps strictement nécessaire pour les gonfler, soit une heure et demie ou 2 heures.

Le trempage prolongé pendant plusieurs heures déterminant un commencement de germination, les éléments constitutifs du légume s'altèrent, il perd beaucoup de sa valeur et peut même occasionner des indispositions.

Braisage des légumes. — Ces légumes sont préalablement blanchis, rafraîchis, parés, ficelés par trois ensemble, déposés dans une casserole bardée, foncée comme pour Braisage et recouverts de bardes. Après avoir été mis à suer à casserole couverte, les légumes sont mouillés à couvert de fonds blanc et cuits doucement.

Après cuisson, ils sont égouttés, déficelés, parés selon la forme qui leur convient, tenus au chaud dans un sautoir, avec le fonds dégraissé et réduit, s'ils doivent être servis immédiatement. — S'ils sont apprêtés à l'avance, on les débarrasse en plats ou terrines spéciaux, avec leur cuisson passée dessus, bouillante, sans être dégraissée ; ils sont tenus en réserve, couverts d'un papier.

Sauces des légumes braisés. — Est le fonds de braisage réduit et bien dégraissé ; complété en certains cas par une addition de glace de viande et, en d'autres, par une quantité relative de sauce Demi-glace, filet de citron et beurre.

Liaison des légumes verts au beurre. — Ils doivent être égouttés à fond. On ajoute alors l'assaisonnement qu'ils comportent et le beurre, la liaison se fait en sautant le légume. Le beurre de liaison d'un légume doit toujours être ajouté *hors du feu* pour conserver sa saveur intégrale.

Liaison des légumes à la crème. — Les légumes destinés à être traités de cette façon doivent être tenus un peu fermes. Ils sont égouttés à fond et mis dans une casserole avec assez de crème fraîche bouillante pour les baigner, sans cependant les couvrir entièrement. On achève la cuisson en vannant de temps en temps.

La crème étant presque entièrement réduite, compléter avec

beurre et un filet de jus de citron. — La liaison peut être légèrement augmentée au besoin par une addition de sauce Crème.

Crèmes et Purées de légumes. — Les *Purées* de légumes secs et de farineux s'obtiennent en passant ces légumes au tamis ; en les desséchant ensuite sur le feu avec un morceau de beurre, et en les mettant au point avec lait ou crème.

Les purées de légumes aqueux, comme haricots verts, choux-fleurs, etc., doivent s'additionner d'une certaine quantité de purée d'un légume farineux en rapport de goût avec le légume principal, pour assurer la liaison de celui-ci.

Les *Crèmes* de légumes s'obtiennent en remplaçant, pour la liaison, la purée de légume auxiliaire par une sauce Béchamel succulente et serrée.

ARTICHAUTS

Artichauts à la Barigoule. — Prendre les artichauts très frais et bien tendres. Après avoir paré le dessus, rogner les feuilles du tour, les blanchir, puis retirer le foin qui doit être complètement enlevé. Assaisonner l'intérieur et remplir le milieu de l'artichaut d'une composition de Duxelles additionnée du quart de son poids de lard gras frais râpé et d'autant de beurre.

Envelopper de fines bardes de lard les artichauts ainsi farcis ; les ficeler, les ranger dans une casserole préparée pour braisage et les braiser au vin blanc, doucement, en les tenant bien cuits.

Au moment de servir, déficeler, débarder et ranger les artichauts sur un plat.

Passer et dégraisser le fonds de braisage ; le lier avec la quantité voulue de bonne sauce Demi-glace ; le réduire assez pour n'obtenir que très peu de sauce et verser cette sauce sur les artichauts.

Artichauts à la Boulangère. — Choisir des artichauts moyens bien tendres ; en retirer le foin et les farcir de chair à saucisses bien relevée.

Les envelopper ensuite chacun dans une abaisse de pâte à pain ou de pâte à pâté ; les ranger sur une plaque et les cuire au four de chaleur moyenne pendant une heure et demie environ — Les servir tels quels.

Artichauts à la Cavour. — Tourner en forme d'œufs des petits artichauts de Provence, bien tendres.

Les cuire au Consommé blanc ; puis, les égoutter ; les presser

pour en retirer toute l'humidité. Les tremper ensuite dans du beurre fondu ; les rouler dans du Gruyère et Parmesan râpés ; les ranger en couronne sur un plat à gratin et les colorer à four chaud.

Sauter au beurre un œuf dur, haché, par 6 artichauts. Lorsque le beurre est bien mousseux, compléter avec un peu d'essence d'anchois et de persil haché; verser sur les artichauts.

Cœurs d'artichauts à la Clamart. — Les choisir de grosseur moyenne, très tendres, et les parer.

Les ranger dans une cocotte beurrée, avec une petite carotte nouvelle coupée en quartiers et 3 cuillerées de petits pois fraîchement écossés par artichaut ; ajouter un fort bouquet garni ; un peu d'eau; saler légèrement; couvrir et cuire très doucement à l'étuvée.

Au moment de servir, retirer le bouquet; lier très légèrement le fonds avec un peu de beurre manié. — Servir tel quel, dans la cocotte.

Cœurs d'artichauts à la Maraîchère. — Tourner et blanchir à l'eau acidulée 12 petits artichauts bien tendres.

Dans une cocotte en terre, passer légèrement à l'huile un demi-oignon haché ; un blanc de poireau émincé ; 2 tomates pelées, pressées, concassées et une pointe d'ail broyé. Ranger les artichauts dans la cocotte, en les intercalant de pommes de terre nouvelles de même grosseur et de même forme ; assaisonner de sel et de poivre; mouiller d'un verre de vin blanc ; couvrir les artichauts avec des feuilles d'oseille et d'épinard ciselées en quantités égales. — Couvrir hermétiquement la cocotte ; cuire au four très doucement et servir tel quel.

Artichauts avec sauces diverses. — Couper régulièrement les artichauts aux deux tiers de la hauteur ; les parer tout autour; les ficeler et les plonger à l'eau bouillante légèrement salée. Cuire assez vivement; bien les égoutter au moment de servir et les déficeler.

Les dresser sur serviette et envoyer en même temps, soit une *sauce au Beurre*, une *sauce Hollandaise* ou une *sauce Mousseline.*

Quand les artichauts ainsi cuits doivent être servis froids, on retire le foin de l'intérieur, on les dresse sur serviette et on les sert avec une « Vinaigrette ».

Artichauts à la Provençale. — Choisir de très petits arti-

chauts de Provence ; les parer et les mettre dans une terrine en terre contenant de l'huile très chaude. Assaisonner de sel et de poivre ; couvrir la terrine ; laisser cuire pendant environ 10 minutes. Ajouter alors, par 12 artichauts, un demi-litre de pois bien tendres, fraîchement écossés, et une laitue coupée en grosse julienne.

Couvrir à nouveau et cuire doucement, sans mouillement : l'humidité des pois et de la laitue suffit pour le mouillement si, la terrine étant bien couverte, l'évaporation n'est pas trop forte et si le feu n'est pas trop vif.

Artichauts à la Stanley. — Tourner 20 petits artichauts bien tendres ou autant de fonds ; les marquer dans une sauteuse grassement beurrée, dont le fond sera garni de 2 gros oignons émincés, blanchis, et de 150 grammes de jambon cru, en tranches. Couvrir la sauteuse ; faire suer un instant ; mouiller d'un verre de vin blanc, réduire, puis mouiller à hauteur avec de la sauce Béchamel claire.

Cuire les artichauts et les dresser en légumier.

Réduire la sauce et la mettre au point avec 2 décilitres et demi de crème ; la passer à l'étamine avec pression et la beurrer grassement. — Saucer les artichauts ; saupoudrer la surface de ceux-ci d'un salpicon de jambon cuit.

Cromesquis et Croquettes d'artichauts. — Pour ces préparations on emploie seulement les fonds en procédant comme pour les autres Cromesquis et Croquettes. (Voir au *Chapitre des Hors-d'Œuvre.*)

Beignets d'Artichauts Colbert. — Farcir 20 petits fonds d'artichauts d'égale grosseur avec une farce à gratin additionnée de Duxelles sèche. Les assembler 2 par 2, farce contre farce et les maintenir ainsi soudés avec une brochette de bois.

Au moment de servir, les tremper à la pâte à frire et les frire de belle couleur. Retirer les brochettes ; dresser sur serviette avec quartiers de citron et persil frit.

— Servir à part une sauce Colbert.

Croûte aux Fonds d'Artichauts. — Emincer les fonds à cru ; les cuire à moitié dans un *blanc.* Les égoutter et terminer leur cuisson en les étuvant avec de la crème, dans un sautoir bien beurré après les avoir assaisonnés de sel, poivre et pointe de muscade.

Après cuisson, réduire la crème ; la monter au beurre et dresser comme il est indiqué à la « Croûte aux Champignons ».

Fonds d'Artichauts Cussy — Cuire selon la règle 12 petits fonds d'artichauts tournés ; les égoutter ; les farcir en dôme d'une purée serrée composée de moitié foie gras et moitié truffes. Les tremper dans une sauce Villeroy et laisser refroidir. Parer ensuite l'excès de sauce ; paner les fonds à l'anglaise, les frire et les dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Madère corsée.

Fonds d'Artichauts farcis. — Choisir des artichauts moyens ; retirer les feuilles et le foin ; parer les fonds et les cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes. Après les avoir bien égouttés ; les farcir avec un appareil de Duxelles serré. — Les ranger sur un plat beurré ; saupoudrer la Duxelles de fine chapelure ; arroser avec un peu de beurre fondu et gratiner à four chaud.

— Servir une sauce Madère en même temps.

Fonds d'Artichauts à la Florentine. — Préparer les fonds d'artichauts comme ci-dessus.

D'autre part, faire revenir au beurre un gros oignon haché ; y ajouter, par 12 fonds d'artichauts, 300 grammes d'épinards blanchis et hachés. Remuer en plein feu pour faire évaporer l'humidité ; compléter avec : sel et poivre ; gros comme un pois d'ail écrasé ; une cuillerée de purée d'anchois et 2 cuillerées de Velouté. Cuire tout doucement pendant dix minutes ; farcir les fonds avec cette préparation ; les ranger sur un plat beurré ; napper de sauce Mornay ; saupoudrer de Gruyère coupé en brunoîse et les glacer à feu vif.

En sortant le plat du four, arroser les fonds d'un filet de Beurre d'anchois fondu.

Fonds d'Artichauts aux Pointes d'asperges. — Préparer les fonds comme ci-dessus ; les étuver au beurre ; les garnir de pointes d'asperges liées à la crème et dressées en pyramide. Les ranger sur un plat beurré ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Fonds d'Artichauts sautés. — Enlever feuilles et foin des artichauts ; parer les fonds et les émincer, crus.

Assaisonner de sel et de poivre ; les sauter au beurre ; dresser en légumier et saupoudrer de fines herbes.

Quartiers d'Artichauts Diétrich. — Tourner et parer 12 artichauts blancs de Provence ; les couper en quatre et retirer le foin s'il y en a. Après les avoir blanchis légèrement, les égoutter ; les faire revenir au beurre avec un oignon haché. Les mouiller ensuite, à hauteur, avec du Velouté léger et de la cuisson de champignons ; les cuire doucement.

Dresser les quartiers au milieu d'une bordure de rizotto aux truffes du Piémont ; réduire la sauce ; la mettre au point avec un peu de crème et la verser sur les quartiers d'artichauts.

Quartiers d'Artichauts à l'Italienne. — Tourner et parer des artichauts moyens ; les couper en quatre. Parer les quartiers en retirant le foin ; les frotter avec un morceau de citron pour les empêcher de noircir ; les jeter à l'eau fraîche au fur et à mesure ; puis, les blanchir et les égoutter.

Les disposer ensuite sur un fonds de braise ; faire suer au four pendant 7 à 8 minutes ; mouiller au vin blanc ; réduire celui-ci et mouiller à nouveau, à moitié hauteur, avec du fonds brun.

Cuire tout doucement au four, jusqu'à ce que les quartiers soient très tendres.

Au moment de servir, les dresser dans un légumier ; passer et dégraisser le fonds de cuisson ; le réduire ; l'ajouter à une sauce Italienne et verser cette sauce sur les quartiers d'artichauts.

Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise. — Après avoir blanchi les quartiers, les ranger dans un sautoir, sur une couche d'oignons ciselés et passés au beurre ; les traiter ensuite comme les « quartiers à l'Italienne ».

Dresser en timbale ; réduire la sauce ; la beurrer hors du feu ; verser sur les quartiers et saupoudrer de persil haché.

Quartiers d'Artichauts à la Paysanne. — Les quartiers d'artichauts étant parés et légèrement blanchis, les faire revenir au beurre avec 25 grammes de lard par artichaut. Ajouter ensuite 3 petits oignons glacés et 3 petites pommes Château, également par artichaut. Mouiller à hauteur avec du bouillon ; ajouter poivre, bouquet garni, et cuire rapidement, jusqu'à évaporation complète du mouillement.

La préparation se fait dans une casserole en terre et les quartiers sont servis dans l'ustensile même.

Purée ou Crème d'Artichauts. — Choisir des artichauts bien tendres : parer et tourner les fonds ; les cuire à moitié en les

tenant très blancs. Finir la cuisson en les étuvant au beurre; puis les passer au tamis fin, avec le beurre de cuisson. — Remettre la purée d'artichauts obtenue dans une casserole ; lui ajouter la moitié de son volume de purée de pommes de terre, bien fine et moelleuse.

Terminer la purée avec un peu de beurre frais et de Beurre noisette : celui-ci ayant pour but d'accentuer la saveur de l'artichaut.

ASPERGES

Il y a quatre variétés principales d'asperges qui sont : celle d'Argenteuil, type de l'asperge française ; l'asperge verte ; l'asperge violette de Gênes, type de l'asperge italienne, très fine, mais un peu âcre ; l'asperge blanche de Belgique, qui est très fine aussi, mais supporte difficilement le transport.

Les asperges doivent être employées aussi fraîches que possible ; pelées avec soin ; lavées rapidement ; bottelées et cuites dans une eau salée abondante.

Certaines espèces, dont la saveur est un peu âcre, doivent être changées d'eau aussitôt cuites, afin d'enlever, ou tout au moins d'atténuer cette âcreté.

On dresse les asperges sur grille spéciale en argent, ou sur une serviette.

Asperges à la Flamande. — Selon la mode flamande, elles se servent avec un demi-œuf et 30 grammes de beurre fondu par convive. — Le jaune de l'œuf est broyé, assaisonné et monté au beurre dans l'assiette par le convive lui-même.

Cet accompagnement peut également se préparer à l'avance et être servi en saucière.

Asperges au Gratin. — Dresser les asperges par rangs, en nappant d'un peu de sauce Mornay les têtes de chaque rang. Lorsque toutes sont dressées, envelopper le bottillon aux deux tiers avec une bande de papier beurré. Masquer de sauce Mornay la partie laissée nue ; saupoudrer de Parmesan râpé ; glacer vivement à la salamandre ; enlever le papier et servir de suite.

Asperges à la Milanaise. — Les asperges étant bien égout-

tées, les disposer sur un plat long beurré, saupoudré de Parmesan râpé, par rangs dressés l'un sur l'autre en saupoudrant de Parmesan les pointes des asperges de chaque rang. Juste au moment de servir, arroser abondamment de Beurre noisette la partie couverte de fromage et glacer légèrement à la salamandre.

Asperges à la Mornay. — Procéder comme il est indiqué pour les « Asperges au gratin ».

Asperges à la Polonaise. — Bien égoutter les asperges ; les dresser sur un plat long, par rangs, en saupoudrant les têtes avec des jaunes d'œufs durs et du persil hachés, mélangés.

Juste au moment de servir ; couvrir les têtes de Beurre noisette, additionné de 30 grammes de mie de pain très fine et bien fraîche, par 125 grammes de beurre.

Asperges avec Sauces diverses. — Les : *Sauce au beurre, Hollandaise, Mousseline, Maltaise,* sont les accompagnements les plus fréquents des asperges chaudes. La *Sauce Béarnaise,* sans addition d'herbes aromatiques, sert aussi quelquefois, ainsi que le *Beurre fondu.*

Servies froides, elles s'accompagnent d'une sauce à l'huile ou d'une Mayonnaise ; principalement d'une sauce Mayonnaise à la crème fouettée dite *Mayonnaise Chantilly.*

Pointes d'Asperges au beurre. — Le rôle principal des pointes d'asperges est de servir de garniture ou d'élément de garniture, mais on peut très bien aussi les servir en légume.

On coupe les têtes en tiges de 5 centimètres de longueur environ, lesquelles sont réunies en bottillons ; et le reste de la partie tendre est divisé en morceaux de la grosseur d'un pois. Après les avoir lavées, on les plonge à l'eau bouillante salée, et on les cuit vivement pour les conserver bien vertes.

Aussitôt cuites, les égoutter à fond ; faire évaporer l'humidité en les sautant sur le feu, les lier au beurre, hors du feu, et les dresser en timbale, en plaçant les bottillons dessus.

Le plus souvent, on les sert dans des croûtes de bouchées, ou dans de petites tartelettes avec quelques têtes d'asperges sur chaque bouchée ou tartelette.

Pointes d'Asperges à la Crème. — Les préparer et les cuire à l'eau salée comme ci-dessus.

Leur liaison à la crème se fait comme celle des autres

légumes préparés par ce procédé, et on les sert comme celles au beurre.

AUBERGINES

Aubergines à la Crème. — Les prendre très fermes ; les peler ; les émincer en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur et les dégorger au sel pendant une heure.

Les éponger à fond ensuite ; les étuver doucement au beurre et les lier finalement avec de la sauce Crème.

Aubergines à l'Égyptienne. — Les fendre en deux dans la longueur ; les cerner tout près des bords ; ciseler le milieu pour faciliter la cuisson de la chair et les frire. — Egoutter ; retirer la chair de l'intérieur ; ranger les écorces sur un plat à gratin beurré. Cela fait, hacher la chair retirée, en y ajoutant un peu d'oignon haché, cuit à l'huile.

Avec cette composition, emplir les écorces d aubergines : arroser d'un filet d'huile, et les mettre au four pendant un quart d'heure. En sortant le plat du four, ranger sur chaque aubergine quelques petites rondelles de tomates sautées à l'huile ; saupoudrer de persil haché.

Aubergines frites. — Les couper en rondelles minces, les assaisonner, les fariner et les frire à l'huile fumante.

Dresser sur serviette et servir immédiatement, pour que les aubergines soient mangées croquantes.

Si elles attendent elles se ramollissent et perdent de leur valeur.

NOTA — On peut également les tremper dans une pâte à frire légère, ou les paner à l'anglaise.

Aubergines au gratin. — Frire les aubergines comme celles « à l'Egyptienne », les vider ; hacher la chair et lui ajouter le même poids de Duxelles sèche. Avec cette composition, garnir les écorces rangées sur un plat à gratin, beurré ; saupoudrer de chapelure ; arroser d'un filet d'huile et gratiner.

Entourer les aubergines d'un cordon de sauce Demi-glace en les sortant du four.

Aubergines à la Provençale. — Procéder comme pour les « Aubergines au gratin », en remplaçant la Duxelles par de la tomate sautée à l'huile et relevée d'une pointe d'ail.

Gratiner de même et entourer les aubergines d'un cordon de sauce Tomate en sortant le plat du four.

Aubergines Soufflées. — Couper en deux de belles aubergines; les ciseler et les frire comme de coutume; puis, retirer la chair de l'intérieur et ranger les écorces sur un plat à gratin beurré.

Hacher très finement la chair retirée; la mélanger à la même quantité de sauce Béchamel, réduite, additionnée de Parmesan râpé. Ajouter des blancs d'œufs pris en neige bien ferme, dans les mêmes proportions que pour un Soufflé ordinaire.

Avec cette composition, garnir les écorces d'aubergines; les ranger sur un plat; cuire à four doux comme un Soufflé ordinaire.

— Servir immédiatement, en sortant les aubergines du four.

Aubergines à la Turque. — Peler les aubergines et les couper en six tranches, sur la longueur.

Assaisonner, fariner, frire ces tranches à l'huile; puis les réunir par deux en les soudant avec une composition bien ferme de jaunes d'œufs crus et de fromage frais râpé.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère et les frire à l'huile fumante.

Dresser sur serviette avec persil frit bien vert.

Nota. — Ces tranches d'aubergines farcies peuvent être panées à l'anglaise, au lieu d'être trempées dans la pâte à frire.

CARDONS

Traitement et cuisson. — Après avoir supprimé les branches flétries, détacher les pétioles blancs du tour et les couper en tronçons de 7 à 8 centimètres de longueur. Peler ces tronçons; les frotter au citron pour les empêcher de noircir, les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche acidulée.

Préparer de même le cœur du cardon, après en avoir retiré les parties ligneuses; cuire le tout dans un Blanc, avec 500 grammes de graisse de veau hachée, répandue à la surface pour empêcher la pénétration de l'air qui ferait noircir le cardon.

Cuire tout doucement pendant environ une heure et demie.

Cardons au Jus. — Dresser les cardons en timbale, et les saucer d'un succulent fonds de veau lié à l'arrow-root.

Cardons à la Milanaise. — Procéder comme il est expliqué pour les « Asperges à la Milanaise ».

Cardons à la Moelle. — Dresser les cardons en pyramide sur un plat rond; les couvrir d'une sauce Moelle et les entourer de toutes petites bouchées feuilletées, garnies de moelle coupée en dés et pochée.

Ou bien : dresser les cardons dans une timbale; disposer dessus le cœur divisé en rondelles, lesquelles sont dressées en couronne avec une lame de moelle pochée sur chaque rondelle de cœur. — Couvrir le tout avec la sauce Moelle.

Cardons à la Mornay. — Procéder exactement comme pour les cardons au Parmesan, en remplaçant la sauce Demi-glace par de la sauce Mornay. Glacer vivement et servir immédiatement.

Cardons au Parmesan. — Après avoir bien égoutté les morceaux, les dresser en pyramide par rangs superposés.

Arroser chaque rang de quelques cuillerées de fine sauce Demi-glace et saupoudrer de Parmesan râpé. Couvrir le tout de même sauce, saupoudrer de Parmesan et glacer vivement.

Cœur de Cardon aux fines herbes. — Le cœur du cardon étant cuit, le parer autour de manière à lui donner une forme cylindrique; le découper transversalement, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Rouler ces rondelles dans de la glace de viande blonde légère, beurrée et additionnée de fines herbes hachées.

Nota. — Ainsi préparé, le cœur de cardon constitue une excellente garniture pour Tournedos et Poulets sautés.

Cardons avec Sauces diverses. — On peut les servir soit : Au *Jus;* ou avec une sauce *Demi-glace*, *Crème*, *Hollandaise*, *Mousseline*, *Italienne*, *Bordelaise*, etc.

Facultativement, la sauce est versée dessus, ou servie à part.

Si les cardons sont saucés, on les dresse dans une timbale; si la sauce est envoyée à part, on peut les dresser sur une grille en argent, comme les asperges.

CAROTTES

Carottes glacées pour garnitures. — Les carottes nouvelles ne se blanchissent pas; elles sont tournées entières ou coupées en deux ou quatre, selon leur grosseur et parées. — Si elles sont vieilles elles sont tournées en forme d'olives allongées et fortement blanchies avant d'être mises en cuisson.

Mettre les carottes dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles en soient à peu près couvertes, 30 grammes de sel, 30 grammes de sucre et 60 grammes de beurre par demi-litre d'eau.

Cuire jusqu'à évaporation presque complète, pour obtenir une réduction à l'état de sirop. Sauter les carottes dans cette réduction pour les envelopper d une couche brillante.

Nota. — Quel que soit l'emploi ultérieur des carottes, elles doivent être d'abord préparées de cette façon.

Carottes à la Crème. — Préparer les carottes comme ci-dessus et, quand le mouillement est réduit à l'état de sirop, les couvrir de crème bouillante. Réduire suffisamment celle-ci et dresser en timbale.

Carottes à la Marianne. — Tailler des carottes nouvelles en grosse julienne. Etuver cette julienne au beurre, en y ajoutant moitié de son poids de mousserons sautés au beurre.

Au dernier moment, rouler le tout dans un Beurre à la maître-d'hôtel additionné de glace de viande et dresser en timbale.

Carottes à la Vichy. — Emincer les carottes et, si elles sont vieilles, les blanchir assez fortement.

Les traiter exactement comme les « Carottes glacées »; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Purée de Carottes. — Les émincer; les cuire à l'eau légèrement salée avec sucre et beurre, comme pour les « carottes glacées », et le quart de leur poids de riz.

Les égoutter aussitôt cuites; passer au tamis fin; puis, prendre la purée dans un sautoir et la dessécher à feu vif avec 100 grammes de beurre par livre de purée.

Lui ajouter ensuite du lait ou du Consommé, en quantité suffisante pour lui donner la consistance d'une purée ordinaire. — Dresser en timbale avec des croûtons en pain de mie taillés en triangles, frits au beurre au moment.

Cette purée est souvent usitée comme garniture de pièces de veau braisées.

Flan aux Carottes. — Se sert soit comme Légume, soit comme Entremets.

Cuire à blanc une croûte de flan, foncée en pâte fine; la garnir avec une purée de carottes légèrement sucrée. Recouvrir cette purée de tranches de carottes taillées en demi-lunes; cuites selon

le procédé indiqué pour les carottes glacées, mais tenues bien entières.

Napper avec la cuisson des carottes réduite en sirop et passer le flan au four pendant 5 minutes.

CÉLERI EN BRANCHES ET CÉLERI-RAVE

Les céleris pour braiser doivent être sans filandres, blancs, et bien tendres.

Les couper de façon à leur laisser seulement 20 centimètres de longueur depuis la base ; retirer les branches vertes du tour, parer la racine ; les laver ; les blanchir pendant un quart d'heure et les rafraîchir.

Les braiser ensuite selon le procédé ordinaire. — Lorsqu'ils sont cuits, diviser chaque pied en deux ou trois morceaux ; replier chaque partie en deux pour les dresser.

Préparations diverses du Céleri.

Les formules indiquées pour les cardons sont applicables au céleri en branches en suivant les mêmes procédés. En se reportant à ces formules, on pourra donc l'apprêter :

Au Parmesan — Sauce Mornay — A la Milanaise.

Sauces : Demi-Glace — Moelle — Crème — Fines Herbes — Italienne — Hollandaise — Au Jus, etc.

Céleri-Rave à l'Italienne. — Peler fortement le céleri ; le diviser en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur ; parer correctement ces tranches. Les cuire aux trois-quarts à l'eau légèrement salée ; égoutter à fond ; les ajouter dans une sauce Italienne et compléter leur cuisson doucement dans cette sauce.

Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Céleri-Rave au jus. — Préparer le céleri comme ci-dessus ; finir de le cuire dans un jus de veau lié. — Dresser en timbale et servir tel quel.

Purée de Céleri. — Emincer les céleris, les blanchir et les étuver jusqu'à cuisson complète avec un peu de consommé très gras.

Les égoutter aussitôt cuits ; les passer au tamis en y joignant le fonds de cuisson bien dégraissé ; lier la purée avec environ un

quart de purée de pommes de terre, bien blanche, tenue un peu ferme; chauffer; beurrer au dernier moment et dresser en timbale.

Purée de Céleri-Rave. — Peler les céleris ; les couper en tranches et les cuire à l'eau salée. Egoutter et passer au tamis; en y ajoutant le tiers de leur poids de pommes de terre cuites à l'eau salée, comme pour la purée ordinaire.

Prendre la purée dans un sautoir ; l'additionner de 50 grammes de beurre par livre; puis la dessécher à feu vif et la ramener ensuite à sa consistance normale, avec du lait. Au moment de servir, la beurrer, hors du feu, et dresser en timbale.

CÈPES

Les cèpes qui ne sont pas ouverts, ou à peine, ne se lavent pas.

Ceux qui sont complètement ouverts doivent, au contraire, être lavés; on les fait griller, ou on les étuve au beurre, après les avoir bien épongés.

Cèpes à la Bordelaise. — Escaloper les cèpes ; les assaisonner de sel et de poivre ; les mettre dans de l'huile très chaude et les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés.

Presque au dernier moment, ajouter, par 250 grammes de cèpes : 30 grammes de queues des cèpes réservées et hachées ; une cuillerée à café d'échalotes hachées ; une cuillerée de mie de pain, laquelle a pour but d'absorber l'excès d'huile lorsque les cèpes sont servis.

Sauter le tout ensemble pendant quelques minutes; dresser en timbale; compléter avec un filet de jus de citron et persil haché.

Cèpes à la Crème. — Escaloper les cèpes; les étuver au beurre avec une cuillerée à dessert d'oignon haché cuit au beurre, à blanc, par 250 grammes de cèpes.

Lorsqu'ils sont étuvés, les égoutter; les couvrir ensuite de crème bouillante et laisser bouillir doucement jusqu'à complète réduction de celle-ci.

Au dernier moment, compléter avec un peu de crème claire et dresser en timbale.

Cèpes à la Provençale. — Opérer comme pour les « Cèpes

à la Bordelaise », en remplaçant l'échalote par de l'oignon haché et une pointe d'ail écrasé.

Dresser en timbale ; finir avec un filet de jus de citron et persil haché.

Cèpes Rossini. — Procéder selon la formule « Cèpes à la crème » en ajoutant aux cèpes le tiers de leur poids de truffes crues, coupées en lames épaisses, qui sont étuvées en même temps.

Au moment de servir, compléter avec un peu de glace de viande blonde fondue et dresser en timbale.

CHAMPIGNONS

Sous cette simple désignation, on ne comprend, en cuisine, que le champignon blanc de couche, ou le champignon de prairie dont il est fait un très grand usage en Angleterre.

Les autres espèces sont toujours désignées sous leurs noms propres.

Champignons à la Crème. — Procéder comme il est indiqué pour les « Cèpes à la crème ».

Croûte aux Champignons. — Préparer : 1° une garniture de petits champignons, étuvés au beurre avec un filet de jus de citron et ajoutés à une sauce Allemande additionnée de leur cuisson réduite. — 2° Des croûtes taillées sur un pain Jocko, vidées à moitié ; enduites de beurre et séchées au four.

Garnir ces croûtes au moment avec les champignons préparés.

Pour un service, la garniture est dressée dans une croustade faite dans un cercle à flan et cuire à blanc ; on l'entoure d'une bordure de petits croissants en feuilletage, cuits sans être dorés.

Champignons grillés. — Choisir de gros champignons de couche, ou de prairie. Les laver vivement ; bien les éponger ; les assaisonner ; les enduire d'huile avec un pinceau et les griller doucement. Les dresser sur un plat rond ; garnir la cavité de Beurre à la maître-d'hôtel bien ramolli.

Champignons grillés à la Bourguignonne. — Apprêter les champignons comme ci-dessus en les faisant griller aux trois quarts. Les ranger sur un plat ; les garnir de beurre préparé comme pour les escargots à la Bourguignonne, et les passer au four pendant 5 minutes.

Champignons farcis. — Choisir de beaux champignons moyens; retirer les queues; les laver et bien les essuyer.

Ensuite, les ranger sur un plat; les assaisonner; les arroser d'un filet d'huile; les passer au four pendant 5 minutes; puis, garnir la cavité de Duxelles, facultativement épaissie par une addition d'un peu de mie de pain et dressée en dôme dans les champignons.

Saupoudrer la surface de chapelure fine; arroser de quelques gouttes d'huile, ou de beurre fondu, et gratiner à four assez vif.

Champignons aux Fines Herbes. — Laver, émincer, assaisonner et sauter les champignons au beurre, à la poêle et à feu vif. Saupoudrer de persil haché au moment de dresser.

Flan grillé aux Champignons. — Foncer un cercle à flan, beurré, avec de la pâte à foncer fine.

Le garnir avec des champignons anglais, bien frais et à peine ouverts, sautés au beurre avec un peu d'oignon haché, liés à la crème et refroidis. Mouiller les bords du flan; le griller avec de minces bandes de pâte croisées, en procédant tout comme pour un flan de pommes grillé.

Dorer la grille; cuire à four bien chaud et servir le flan en le sortant du four.

Tartelettes grillées aux Champignons. — Ces tartelettes constituent une excellente et jolie garniture, notamment pour les Tournedos et les Noisettes.

On procède exactement comme pour le « Flan de champignons grillé » en se servant de moules à tartelettes dont la grandeur est déterminée par l'élément qu'elles accompagnent comme garniture.

Champignons tournés ou Cannelés pour garnitures. — Prendre les champignons très frais; les laver rapidement et les égoutter.

Ensuite supprimer la queue au ras de la tête; tourner ou canneler les têtes avec la pointe d'un petit couteau et les jeter au fur et à mesure dans une cuisson préparée ainsi qu'il suit et bouillante :

Pour un kilo de champignons, mettre dans une casserole un décilitre d'eau, 10 grammes de sel, 60 grammes de beurre et le jus d'un citron et demi. Faire bouillir; ajouter les champignons et cuire vivement pendant 5 minutes. — Débarrasser aussitôt dans une terrine et couvrir d'un papier beurré.

Purée de Champignons. — Nettoyer; laver et éponger

un kilo de champignons; les peler vivement et les passer au tamis. Mettre cette purée de champignons crus dans un sautoir, l'additionner de 3 décilitres de sauce Béchamel réduite avec un décilitre de crème. Assaisonner de sel, poivre blanc et muscade; réduire en plein feu pendant quelques minutes et finir la purée, hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin.

MORILLES

Le champignon du printemps, ou Morille, est celui que, entre tous, préfèrent les amateurs.

Il y a deux espèces de morilles : la blonde et la brune, excellentes toutes les deux, bien que les uns donnent leur préférence aux blondes et que les autres déclarent la brune supérieure.

Malgré l'opinion des amateurs qui considèrent comme une faute de laver les morilles, nous conseillons de le faire, très soigneusement, en écartant les alvéoles pour que l'eau y pénètre et entraîne les grains de sable qui peuvent s'y trouver.

Cuisson des morilles. — Si elles sont petites, on les laisse entières; si elles sont grosses, on les coupe en deux ou en quatre. Après les avoir bien égouttées, les mettre dans une casserole avec 50 grammes de beurre; le jus d'un citron; une pincée de sel et une prise de poivre par livre de morilles. Faire bouillir; étuver ensuite pendant 10 à 12 minutes.

On ne doit pas oublier que l'eau de végétation rendue par les morilles doit toujours être réduite et ajoutée à leur sauce d'accompagnement.

Morilles à la Crème. — On les apprête comme les « Cèpes et Champignons à la crème ».

Croûte aux Morilles. — Même observation.

Morilles farcies à la Forestière. — Les choisir grosses et bien les laver.

Retirer les queues; les hacher et les préparer en Duxelles. Additionner cette Duxelles de la moitié de son volume de chair à saucisses très fine.

Fendre les morilles sur un côté; remplir l'intérieur avec de la farce préparée; les ranger sur un plat beurré, en mettant le côté fendu dessous.

Saupoudrer de chapelure très fine; arroser copieusement de

beurre fondu; cuire pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et servir tel quel.

Morilles à la Poulette. — Les cuire comme il est expliqué à la Notice et les ajouter dans une sauce à la Poulette avec leur cuisson, réduite.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Morilles sautées. — Après les avoir bien lavées, les sécher complètement dans un torchon; les couper par moitiés ou en quartiers, selon leur grosseur.

Les assaisonner de sel et de poivre; les sauter au beurre, à la poêle, et à feu assez vif pour éviter l'exsudation de l'eau de végétation. Dresser en timbale; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer de persil haché.

Timbale de Morilles à la Châtelaine. — Prendre un kilo de morilles; réserver 8 des plus grosses pour farcir et 100 grammes de queues pour préparer une Duxelles. Cuire le reste comme des champignons; bien les égoutter pour les ajouter à 4 décilitres de sauce Béchamel réduite. Beurrer un moule uni à bords bas; le décorer aux truffes; le tapisser dans le fond et sur les parois d'une couche assez épaisse de godiveau à la crème additionné de champignons et truffes crus, hachés. Garnir le milieu avec le ragoût de morilles; recouvrir de godiveau et pocher au bain-marie pendant 50 à 55 minutes.

Dresser la timbale; l'entourer avec les morilles réservées, coupées en deux, farcies avec la Duxelles apprêtée, additionnée de persil, de 2 jaunes d'œufs durs hachés, et gratinées.

Tourte de Morilles Villeneuve. — Cuire les morilles comme il est dit et les égoutter. Réduire leur cuisson aux trois quarts; l'additionner de 2 cuillerées de crème très épaisse et de 30 grammes de beurre par livre de morilles. Chauffer cette sauce sans la laisser bouillir; sauter les morilles dedans et les dresser dans une croûte de tourte, ou simplement au milieu d'une bande de feuilletage en couronne, posée sur le plat de service.

Les morilles ainsi préparées peuvent également se dresser dans une croûte de Vol-au-vent.

MOUSSERONS, ORONGES ET GIROLES

Ces diverses variétés de champignons comestibles n'ont qu'un temps, et s'emploient diversement; mais la meilleure manière de les apprêter est de les sauter rapidement au beurre.

BRIONNE OU CHAYOTTE

Cet excellent légume, qui n'est connu que depuis peu, commence à être apprécié par les gourmets. Il est en sa saison de fin octobre à la fin de janvier, c'est-à-dire à une époque où les concombres et les courgettes, auxquels il ressemble beaucoup comme saveur, quoique avec une finesse plus grande, sont hors de saison.

On le prépare comme ces deux légumes et on peut lui appliquer aussi les apprêts du Cardon.

CHICOREE

Il y a trois variétés de chicorée à cuire, qui sont :

1° La chicorée frisée, appelée improprement « Endive » ;

2° La chicorée Flamande qui est la véritable endive dans son premier état, c'est-à-dire quand elle pousse à l'air libre. — Elle ressemble beaucoup à l'Escarole ;

3° La chicorée de Bruxelles, ou de Belgique, que l'on obtient en cultivant la racine de la chicorée Flamande dans un lieu obscur.

Cette dernière variété est tout à fait différente des deux autres quant à ses qualités et à ses apprêts culinaires, et elle sera traitée plus loin sous le nom « d'Endive ».

Chicorée à la crème. — Blanchir la chicorée pendant 10 minutes à grande eau bouillante. La rafraîchir; la presser pour en exprimer l'eau et la hacher.

Faire la liaison avec 150 grammes de roux brun au beurre, par kilo de chicorée ; mouiller d'un litre de Consommé, assaisonner de sel et d'une pincée de sucre en poudre ; braiser au four, à couvert, pendant une heure et demie.

En sortant la chicorée du four, la changer de casserole ; la compléter avec 3 décilitres de crème et 150 grammes de beurre. Dresser en timbale.

Chicorée à la flamande. — Couper la chicorée de 4 à 5 centimètres de longueur ; la blanchir ; la rafraîchir et la traiter ensuite tout comme il est expliqué à la « Chicorée à la crème ».

La seule différence est qu'on ne la hache pas.

Pain de Chicorée. — Braiser la chicorée comme il est indiqué ci-dessus.

En la sortant du four, lui mélanger, par kilo de chicorée, 5 œufs battus en omelette ; la mettre dans un moule uni beurré et pocher au bain-marie.

Avant de démouler le Pain, le laisser reposer pendant quelques minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur. Démouler au moment de servir ; couvrir le Pain d'une sauce Crème.

Purée de chicorée. — Braiser la chicorée ; la passer au tamis et lui mélanger le tiers de son volume de fine purée de pommes de terre à la crème. Chauffer ; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

Soufflé de chicorée. — Prendre environ 250 grammes de chicorée braisée un peu serrée ; la passer au tamis. — La lier ensuite avec 3 jaunes d'œufs et lui ajouter : 60 grammes de Parmesan râpé et 3 blancs fouettés en neige bien ferme.

Dresser en timbale beurrée ; saupoudrer la surface de Parmesan râpé et cuire comme un autre soufflé.

Nota. — Ce Soufflé de chicorée peut également se cuire dans de petites caisses, il constitue une excellente garniture pour les grosses pièces de Veau et de Jambon.

ENDIVES OU CHICOREE DE BRUXELLES

Quel que soit l'apprêt auquel on les destine, les Endives doivent toujours être cuites préalablement de la manière suivante :

Après les avoir nettoyées, lavées et égouttées, les ranger dans une casserole bien étamée où, pour un kilo d'endives, on prépare une cuisson ainsi composée : Le jus d'un demi-citron, une pincée de sel, 50 grammes de beurre et 2 décilitres d'eau.

Couvrir la casserole ; faire bouillir vivement ; achever la cuisson sur le côté du feu pendant 30 à 35 minutes.

Les Endives peuvent être servies ainsi au naturel ; elles constituent un légume ou une garniture très appréciés. On peut les servir avec tous les Relevés de boucherie.

On peut également leur appliquer certaines formules des cardons, notamment celles : *à la Mornay — à la Crème — et à la Milanaise*, qui leur conviennent très bien.

Nota. — Les Endives ainsi préparées sont très blanches. — Dans aucun cas, ce légume ne doit être blanchi.

Endives à l'Ardennaise. — Les endives étant parées, les marquer dans un sautoir grassement beurré, avec eau et beurre dans les proportions ci-dessus, sauf le citron. A mi-cuisson, ajouter 125 grammes de lard de poitrine en petits dés, blanchi, et 100 grammes de maigre de jambon haché. Compléter la cuisson, dresser en timbale et finir le fonds avec gros comme une noix de beurre.

Endives à la crème. — Les cuire comme il est indiqué à la Notice en les tenant un peu fermes, et les finir comme les autres légumes à la crème.

Endives au jus. — Étant cuites et bien égouttées, les dresser en timbale en les repliant ; les arroser d'un excellent jus provenant d'un Braisé de veau.

Endives à la Mornay. — Étant cuites et égouttées, les ranger sur un plat long dont le fond sera nappé de sauce Mornay. Recouvrir de même sauce ; saupoudrer de fromage ; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

CHOUX

Culinairement, les choux peuvent être divisés en 7 classes qui sont :

1° Les « Choux blancs », que l'on emploie à peu près uniquement à la préparation de la choucroute ;

2° Les « Choux rouges », qui servent comme légume, hors-d'œuvre et condiment ;

3° Les « Choux pommés », qui conviennent surtout pour braiser, et être préparés à l'anglaise ;

4° Les « Scotch Kale » et les « Spring Cabbages », qui sont généralement préparés à l'anglaise ;

5° Les « Choux-fleurs » et les « Brocolis », dont on utilise surtout la fleur, mais dont les feuilles sont souvent préparées à l'anglaise quand elles sont tendres ;

6° Les « Choux de Bruxelles » ;

7° Les « Choux-raves » et « Choux-navets », dont les racines peuvent être employées comme navets, et dont les feuilles sont parfois préparées à l'anglaise, lorsqu'elles sont jeunes et tendres.

Choux blancs. — A la rigueur ces choux peuvent être braisés comme les choux verts pommés, mais ils sont généralement trop

fermes et on ne les emploie guère qu'à la préparation de la choucroute.

Choucroute. — Si la choucroute est un peu vieille, il est nécessaire de la mettre tremper à l'eau froide pendant quelques heures. Mais, autant que possible, il est préférable d'éviter cette extrémité et d'employer de la choucroute fraîche.

Au moment de la mettre en cuisson, l'égoutter si elle a été trempée et la presser pour en exprimer l'eau ; ensuite la démêler bien attentivement, de façon à ce qu'elle ne renferme plus de parties agglomérées ; l'assaisonner de sel et de poivre et la mettre dans une braisière tapissée de bardes de lard. Ajouter, pour 5 kilos de choucroute : 3 carottes coupées en quartiers ; 3 moyens oignons piqués chacun d'un clou de girofle ; un fort bouquet garni ; 100 grammes de baies de genévrier enfermées dans un petit sac en toile ; 200 grammes de graisse d'oie ou de saindoux ; 500 grammes de lard de poitrine blanchi, lequel doit être retiré au bout d'une heure de cuisson.

Mouiller juste à hauteur avec du Consommé blanc ; couvrir de bardes ; faire bouillir ; cuire ensuite au four, pendant 4 heures et à casserole couverte.

Pour servir la choucroute : Retirer légumes, bouquet garni, genièvre ; la dresser en timbale en l'égouttant bien ; l'entourer de minces lames de jambon ; de rectangles de lard et de Saucisses de Francfort ou de Strasbourg, pochées.

CHOUX ROUGES

Choux rouges à la Flamande. — Partager le chou en quartiers ; retirer les côtes et le trognon ; détailler les quartiers en fine julienne.

Assaisonner de sel, poivre, muscade ; asperger de vinaigre et mettre cette julienne dans une cocotte en terre très grassement beurrée. — Couvrir et cuire à feu doux.

Aux trois quarts de la cuisson, ajouter : 4 pommes de reinette pelées, coupées en quartiers ; une cuillerée de cassonade, ou de sucre en poudre.

Observer que la cuisson doit se faire très lentement du commencement à la fin, et sans mouillement autre que le vinaigre.

Chou rouge à la Limousine. — Détailler le chou en julienne ; l'assaisonner et le cuire avec un peu de bouillon ; graisse

de rôti de porc ; marrons épluchés à cru et fragmentés, à raison de 20 marrons pour un chou moyen.

NOTA. — Cette préparation se fait dans une casserole en terre.

Choux rouges marinés pour Hors-d'œuvre. — Préparer le chou en julienne fine comme ci-dessus ; le mettre dans une terrine ou dans un plat creux.

Le saupoudrer de sel fin ; le laisser macérer pendant 2 jours, en le remuant souvent.

Ensuite, l'égoutter et le mettre dans un pot avec : gousses d'ail, poivre en grains et une feuille de laurier. Couvrir de vinaigre cru, ou de vinaigre bouilli froid ; laisser mariner pendant un jour ou deux.

Ce chou mariné est un excellent accompagnement pour le Bœuf bouilli.

CHOUX VERTS POMMÉS

Chou à l'Anglaise. — Cuire simplement le chou à l'eau ou au Steam. Le presser fortement entre deux assiettes plates pour en extraire l'eau et le couper en tranches. — Le chou ainsi préparé se sert comme légume ou garniture.

Chou braisé. — Partager le chou en quartiers ; le blanchir, le rafraîchir et bien l'égoutter.

Effeuiller les quartiers ; retirer les côtes et les trognons ; assaisonner de sel, poivre, muscade et mettre le chou dans une casserole garnie de bardes de lard, avec : une carotte coupée en quartiers ; un oignon piqué d'un clou de girofle ; un bouquet garni ; 4 décilitres de Consommé et 3 cuillerées de graisse de marmite, par kilo de choux. Couvrir de bardes de lard ; faire bouillir et braiser doucement pendant 2 heures.

Chou farci entier. — Prendre un chou moyen pommé ; le blanchir ; le rafraîchir et en retirer le trognon.

Introduire entre les feuilles, en les soulevant légèrement, un hachis de viande crue ou cuite, additionné d'oignon et de persil hachés et bien assaisonné. Reformer le chou ; le serrer ; l'envelopper de bardes, le ficeler et le braiser tout doucement, pendant 3 heures, avec bouillon et graisse de marmite.

Au moment de servir, l'égoutter ; retirer les bardes ; le dresser sur un plat et le masquer avec quelques cuillerées du fonds de braisage, dégraissé, réduit et lié à la sauce Demi-glace.

Envoyer à part le reste du fonds de braisage.

Nota. — La préparation gagne à ce que le hachis dont on farcit le chou soit additionné d'un quart de son volume de riz Pilaw et d'autant de graisse de foie gras.

Sou-Fassum provençal. — Blanchir et rafraîchir le chou comme ci-dessus ; retirer toutes les grandes feuilles du tour et les ranger sur un filet.

Sur ce lit de feuilles de chou, disposer, en les mélangeant, les éléments suivants :

Les feuilles de l'intérieur du chou, hachées et assaisonnées ; 250 grammes de feuilles de bette blanchies ; 750 grammes de chair à saucisses ; 200 grammes de lard maigre, coupé en dés et rissolé ; un oignon haché revenu au beurre ; 2 tomates hachées ; une pointe d'ail écrasé ; 100 grammes de riz blanchi et 125 grammes de petits pois frais dans la saison.

Tirer les extrémités du filet et le fermer, de manière à reformer le chou ; le plonger dans un pot-au-feu de mouton, ou dans une marmite ordinaire et le cuire doucement pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Choux pour garniture *A*. — Blanchir, rafraîchir et bien égoutter le chou. Retirer autant de grandes feuilles que l'on désire faire de boules de chou farci et, si elles sont de grandeur insuffisante, en mettre deux par boule.

Assaisonner de sel et poivre le reste du chou ; en mettre une partie sur chaque feuille ; fermer celles-ci en forme de boule et les ranger au fur et à mesure dans un sautoir beurré.

Traiter ensuite la cuisson comme celle du Chou braisé.

Choux pour garniture *B* — Préparer les choux comme ci-dessus, en introduisant au milieu de la boule gros comme un œuf de pigeon de fin hachis ; les braiser de même.

Choux pour garniture *C*. — Blanchir la quantité nécessaire de feuilles de chou selon le nombre de boules à apprêter. Les rafraîchir et les étaler ; garnir le milieu de chacune d'une cuillerée de riz Pilaw, lié à la purée de foie gras ; fermer les feuilles en forme de petits paquets.

Les braiser, comme il est indiqué pour le Chou farci entier.

CHOUX FRISÉS, CHOUX DE PRINTEMPS, FEUILLES DE BROCOLIS, DE CHOUX-RAVES ET DE CHOUX-NAVETS

Ces différents choux se préparent « à l'Anglaise », selon le procédé indiqué plus haut, ou au beurre comme les choux de Bruxelles.

Ce sont du reste les seules préparations qui leur conviennent.

CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS

Les Brocolis diffèrent des Choux-fleurs par la couleur de leur inflorescence qui est d'un violet foncé chez les brocolis, et par la disposition des parties de cette inflorescence.

Les brocolis anglais n'atteignent jamais une taille aussi grosse que ceux du Midi de la France. Beaucoup ne forment même pas de « pomme » et les fleurs, grosses comme des noisettes, restent disséminées aux aisselles des feuilles.

Les Choux-fleurs et les Brocolis admettent les mêmes préparations.

Chou-fleur à la Crème. — Diviser le chou-fleur en bouquets; enlever les petites feuilles qui sont après et le cuire à l'eau salée.

Bien l'égoutter; dresser les bouquets dans une timbale en reformant le chou.

— Servir une sauce Crème à part.

Nota. — On peut aussi le cuire aux trois quarts et le finir dans la sauce Crème.

Fritot de Chou-fleur. — Les bouquets étant bien égouttés, les assaisonner; saupoudrer de persil haché et les mariner pendant 20 minutes avec huile et jus de citron. Tremper en pâte à frire; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Chou-fleur au Gratin. — Le chou-fleur étant bien égoutté, le sécher au beurre pendant quelques minutes; puis, le mouler dans un bol en fourrant l'intérieur de quelques cuillerées de sauce Mornay.

Masquer de même sauce le fond d'un plat et démouler le chou-fleur dessus; recouvrir entièrement de sauce Mornay; saupoudrer

de fromage râpé, mélangé de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner.

Chou-fleur à la Milanaise. — Dresser le chou-fleur sur un plat beurré saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer également de fromage la surface du chou-fleur, ajouter quelques petits morceaux de beurre et gratiner.

En sortant le plat du four, arroser le chou-fleur de Beurre noisette et servir de suite.

Chou-fleur à la Polonaise. — Bien égoutter le chou-fleur et le dresser sur un plat beurré.

Saupoudrer la surface de jaunes d'œufs durs et persil hachés, mélangés.

Juste au moment, arroser de Beurre noisette, dans lequel on aura fait frire 30 grammes de mie de pain très fine par 100 grammes de beurre.

Chou-fleur avec sauces diverses. — Cuire le chou-fleur à l'eau salée. Bien l'égoutter et le dresser en timbale.

Servir en même temps soit : une saucière de *Beurre fondu*, ou une *sauce au Beurre*, une *Hollandaise* ou une *sauce Mousseline*.

Purée de Chou-fleur dite Dubarry. — Cuire le chou-fleur à l'eau salée; bien l'égoutter ; le passer au tamis et additionner sa purée d'un quart de fine purée de pommes de terre à la crème, tenue un peu ferme.

Chauffer ; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

CHOUX DE BRUXELLES

Choux de Bruxelles à l'Anglaise. — Les cuire à l'eau salée ; bien les égoutter et les dresser en timbale ou sur une grille.

Choux de Bruxelles à la Crème. — Cuire les choux ; bien les égoutter sans les rafraîchir ; puis les sécher au beurre et les hacher. Leur faire absorber ensuite la plus grande quantité possible de crème fraîche.

Choux de Bruxelles à la Bonne femme. — Les cuire en les tenant un peu fermes; les égoutter sans les rafraîchir.

Les mettre dans un plat à sauter ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux, par livre de choux; couvrir et étuver au four pendant un quart d'heure.

Choux de Bruxelles sautés. — Les cuire et, après les avoir bien égouttés, les mettre dans une poêle contenant du beurre très chaud. Les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés ; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Purée de Choux de Bruxelles dite Flamande. — Cuire les choux aux trois quarts ; bien les égoutter sans les rafraîchir et finir de les cuire en les étuvant au beurre. Ensuite, les passer au tamis et ajouter à leur purée un tiers de purée de pommes de terre.

Chauffer ; beurrer hors du feu, et dresser en timbale.

CHOU MARIN (SEA KALE) ET CHOU DE MAI

Le Sea-Kale est l'un des meilleurs et des plus fins légumes que fournisse l'Angleterre.

On le pare ; on le bottelle par 4 ou 6 pieds et on le cuit simplement à l'eau salée.

Toutes les préparations indiquées pour le Cardon, et toutes les sauces que l'on sert avec les Asperges lui sont applicables.

Le *Chou de Mai*, qui est très employé en Belgique, se traite comme les choux verts.

CONCOMBRES ET COURGETTES

Bien que différents de formes, ces deux légumes admettent à peu près les mêmes préparations lorsqu'ils sont cuits. — On les emploie surtout pour les garnitures.

Concombres à la Crème. — Peler et façonner les concombres en forme d'olives ; les blanchir et les égoutter.

Ensuite les étuver au beurre, aux trois quarts ; mouiller de crème bouillante et finir la cuisson en réduisant la crème. Tout à fait au dernier moment, ajouter un peu de sauce Béchamel pour lier légèrement et dresser en timbale.

Concombres farcis *A*. — Couper les concombres en tronçons de 5 centimètres de longueur ; les peler ; les blanchir et les égoutter.

Les creuser ensuite en forme de petites caisses rondes ; ranger ces caisses l'une à côté de l'autre dans un sautoir et les étuver au beurre. Lorsqu'elles sont aux trois quarts de leur cuisson, les

remplir d'une farce crue de volaille : cela au moyen d'une poche dans laquelle est mise la farce et en faisant bomber légèrement celle-ci.

Finir la cuisson des concombres tout doucement, en pochant la farce.

Concombres farcis *B.* — Peler les concombres, les fendre en deux dans la longueur et les vider au moyen d'une cuiller à racines.

Cela fait, les blanchir et les égoutter, sans les rafraîchir.

Garnir chaque moitié de concombre au ras des bords, avec une farce de volaille à la frangipane, additionnée du tiers de son poids de Duxelles. Remettre les concombres en forme, en rapportant les moitiés l'une sur l'autre ; les envelopper d'une barde de lard d'abord, d'une mousseline ensuite ; les ficeler et les braiser selon la manière ordinaire.

Lorsqu'ils sont cuits, les déballer et les partager en rondelles, dont l'épaisseur est déterminée par le volume de l'objet auquel elles sont adjointes comme garniture.

Concombres glacés. — Après les avoir façonnés en forme de grosses gousses d'ail, les blanchir rapidement.

Les traiter ensuite comme il est expliqué pour les « Carottes glacées » et les rouler suffisamment dans leur cuisson, réduite à l'état de sirop épais, pour qu'ils soient bien enveloppés d'une couche de cette réduction.

CROSNES DU JAPON OU STACHYS

Quel que soit l'apprêt qui leur est destiné, les crosnes doivent être nettoyés, blanchis en les tenant un peu fermes et séchés au beurre sans les laisser colorer.

Beignets de Crosnes. — Les nettoyer ; les frotter au sel et les cuire à l'eau salée en les tenant un peu fermes. Bien égoutter ; puis les mélanger à une quantité relative de sauce Allemande très réduite ; étaler la composition sur un plat et laisser refroidir.

Prendre la composition par cuillerées ; les tremper dans la pâte à frire au moment, frire et dresser sur serviette avec persil frit.

Crosnes à la Crème. — Après les avoir blanchis et étuvés au beurre aux trois quarts, les mouiller de crème bouillante ; finir

de les cuire en réduisant la crème. Ajouter un peu de crème fraîche claire au dernier moment et dresser en timbale.

Crosnes sautés au beurre. — Étant blanchis, égouttés et épongés, mettre les crosnes dans une poêle contenant du beurre très chaud ; les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient rissolés. Dresser en timbale et saupoudrer légèrement de persil haché.

Crosnes au Velouté. — Les cuire complètement à l'eau salée. Bien les égoutter et les lier avec la quantité voulue de Velouté à l'essence de champignons.

Croquettes de Crosnes. — Les crosnes étant cuits à l'eau salée, en les tenant un peu fermes, sont égouttés aussi complètement que possible et mélangés à une sauce Allemande très réduite, dont la quantité s'évalue à raison de 3 décilitres et demi par livre de crosnes. Étaler la composition sur un plat beurré et laisser refroidir.

Diviser ensuite cette composition en parties du poids de 60 grammes environ ; les façonner en forme de boule, de poire, de palet, ou autre ; les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine.

Plonger les croquettes dans la friture très chaude, 5 à 6 minutes avant de servir ; les égoutter sur un linge ; saler légèrement et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit bien vert.

Purée de Crosnes. — Cuire les crosnes à l'eau salée, en les tenant un peu fermes, et en leur adjoignant 125 grammes de pommes de terre coupées en petits quartiers par livre de crosnes.

Aussitôt cuits, égoutter crosnes et pommes ; passer au tamis ; dessécher la purée sur un feu très vif. Lui ajouter la quantité de lait nécessaire pour ramener la purée à l'état ordinaire ; chauffer ; beurrer hors du feu et dresser en timbale.

ÉPINARDS

Autant qu'il est possible, les épinards ne doivent être préparés qu'au dernier moment.

Après les avoir blanchis rapidement à grande eau bouillante salée, on les rafraîchit et on les presse fortement pour en exprimer l'eau ; puis, selon les cas, on les hache ou on les passe au tamis.

S'ils doivent être servis en feuilles, on les égoutte bien sur un tamis, sans les rafraîchir ni les presser.

Épinards à l'Anglaise. — Ils sont simplement blanchis en feuilles, bien égouttés et dressés en timbale sans être rafraîchis.

Épinards à la Crème. — Étant hachés ou passés au tamis, mettre les épinards dans un sautoir avec 60 grammes de beurre par livre ; les dessécher à feu très vif. Leur ajouter ensuite le quart de leur volume de sauce Crème et laisser mijoter tout doucement pendant 10 minutes.

Dresser en timbale au moment de servir ; arroser la surface de crème chaude.

Épinards au gratin. — Dessécher les épinards comme ci-dessus avec 100 grammes de beurre par livre ; les additionner ensuite de 75 grammes de fromage râpé, par livre d'épinards.

Dresser sur un plat à gratin beurré ; saupoudrer copieusement la surface de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Épinards à la Viroflay. — Étaler sur une serviette de grandes feuilles d'épinards blanchies ; placer au milieu de chacune un « subric », dont la composition aura été additionnée de tout petits croûtons en pain de mie, frits au beurre. — Envelopper les subrics dans les feuilles d'épinards, de manière à former de petits paquets ronds ; les ranger sur un plat à gratin beurré ; couvrir de sauce Mornay ; saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et glacer à four vif.

Subrics d'Épinards. — Dessécher les épinards au beurre comme il est dit ci-dessus ; leur ajouter, par livre d'épinards et hors du feu : un décilitre de sauce Béchamel très réduite ; 2 cuillerées de crème épaisse ; un œuf et 3 jaunes battus en omelette ; sel, poivre et muscade.

Chauffer fortement, dans une poêle, une quantité assez grande de beurre clarifié.

Prendre la composition d'épinards avec une cuiller ; faire tomber le contenu de la cuiller dans le beurre en le poussant du doigt. Continuer ainsi la formation des subrics, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Au bout d'une minute, les retourner au moyen d'une palette ou d'une fourchette, pour colorer l'autre côté. — Dresser sur un plat ou dans une timbale et servir une sauce Crème à part.

Crêpes aux Épinards. — Blanchir des épinards bien épluchés ; assaisonner et leur ajouter la même quantité de « Yorkshire pudding ». (Voir *Préparations pour Rôtis à l'anglaise.*)

Cuire cette composition dans une petite poêle bien beurrée, ou dans des moules à tartelettes profonds.

Nota. — Ces crêpes aux épinards constituent une excellente garniture pour les Relevés de Bœuf, de Veau, ou de Jambon.

Soufflé aux Épinards. — Préparer la composition selon la formule du « Soufflé à la chicorée ».

Dresser cette composition en deux ou trois couches, en disposant sur chaque couche un lit de filets d'anchois bien nettoyés et dessalés, rangés en grille. Compléter avec une couche d'épinards lissée en dôme; ranger dessus deux rangs croisés de filets d'anchois et cuire comme un Soufflé ordinaire.

Soufflé aux Épinards aux truffes. — Procéder comme pour le Soufflé ci-dessus, en remplaçant les filets d'anchois par de belles lames de truffes.

Nota. — Ces deux variétés de « Soufflés aux épinards » peuvent être, à volonté, servis comme Légumes, en les moulant dans de grandes timbales, ou comme garnitures, en les dressant dans de petites cassolettes de grandeur convenable.

Ce sont de très fines préparations, qui ont une variante dans le « Soufflé au cresson », lequel se prépare de même.

FENOUIL TUBÉREUX

(Fenucchi.)

Ce légume est peu usité, bien à tort, car il est d'une grande finesse et d'une saveur parfaite. — Il se prépare d'après les mêmes formules que les Cardons et les Courgettes, après avoir été cuit à l'eau salée.

FEUILLES DE VIGNE FARCIES OU DOLMAS

Tant que les feuilles de vigne sont bien tendres, elles peuvent servir à préparer la garniture suivante :

Supprimer les queues, blanchir les feuilles, bien les égoutter; puis les rassembler par trois ou quatre, de manière à former un plateau circulaire, au centre duquel on dépose une cuillerée de riz Pilaw lié à la purée de foie gras. Ensuite ramener l'extrémité des feuilles sur le riz, de manière à l'enfermer dedans et à former des boules régulières et de même grosseur.

Ranger ces boules dans un plat à sauter, dont le fond sera garni de bardes de lard, en les serrant bien l'une contre l'autre; recouvrir de minces bardes de lard; mouiller juste à couvert avec de

bon Consommé ; faire prendre l'ébullition et braiser doucement ensuite.

— Servir avec le fonds de braisage.

FÈVES

Les fèves doivent être écossées au moment de les cuire et il est de règle absolue d'en enlever la peau.

On les cuit à l'eau bouillante salée, additionnée d'un bouquet de sarriette dont la grosseur est proportionnée à la quantité de fèves. Lorsqu'elles sont cuites et égouttées, on leur ajoute les feuilles de la sarriette hachées.

Fèves au beurre. — Etant bien égouttées, les sauter à feu vif pour les sécher; les finir ensuite, hors du feu, avec 100 grammes de beurre par livre de fèves.

Fèves à la Crème. — Après les avoir séchées, les lier avec la valeur de 3 cuillerées de crème épaisse et bien fraîche par livre de fèves.

Purée de Fèves. — Elle se prépare exactement comme la purée de pommes de terre, et donne une garniture d'une grande finesse, qui convient surtout pour les garnitures de jambons.

GOMBOS

Ce légume, qui est d'un emploi usuel dans les pays Américains et Orientaux, n'est encore que peu usité en Europe où, cependant, il tend à se vulgariser.

Il y en a deux variétés : le Gombo long, et le Gombo rond qui se dénomme aussi *Bamia* ou *Bamiès*. Ils s'apprêtent selon les mêmes formules.

Gombos à la Crème. — Après les avoir parés, les blanchir à l'eau salée et bien les égoutter.

Les étuver au beurre ensuite; les lier avec une sauce Crème, juste au moment de servir.

Gombos étuvés. — Blanchir légèrement les gombos et les marquer en cuisson dans une casserole à fond épais, avec de l'oignon haché passé au beurre à blanc et des rectangles de lard

maigre, fortement blanchis; assaisonner; mouiller de très peu d'eau et cuire doucement.

— Dresser les rectangles de lard en couronne sur le plat et les gombos au milieu.

Gombos pour garnitures. — Blanchir les gombos jusqu'à ce qu'ils soient cuits aux deux tiers Bien les égoutter et finir de les cuire dans le jus de la pièce braisée qu'ils doivent accompagner.

S'ils sont pour une garniture de Poulet sauté, on complète leur cuisson dans un jus de veau léger.

Gombos Janina. — L'espèce employée ici est le *bamia*, qui doit être trempé 24 heures à l'avance s'il est sec. Ce légume est de la grosseur d'un haricot; on le trouve dans le commerce, enfilé en chapelets, comme les morilles, quand il est vendu à l'état sec.

Pour un kilo de bamias : faire blondir, dans de la graisse de queues de mouton, 125 grammes d'oignons hachés; ajouter 4 tomates pelées, pressées et hachées; 250 grammes de chair de mouton en dés et passer le tout ensemble pendant 7 à 8 minutes. Ajouter les bamias, bien égouttés; mouiller de très peu d'eau et cuire doucement. — Tenir l'assaisonnement relevé et servir tel quel.

Gombos à la Turque. — La même espèce que ci-dessus. — Faire revenir à l'huile mouton en dés et oignons dans les mêmes proportions que pour la « Janina »; ajouter les bamias trempés et égouttés; mouiller de très peu d'eau et cuire doucement. Relever au Cayenne au moment de servir.

Nota. — Ces préparations à base de bamia sont excessivement gélatineuses.

JETS DE HOUBLON

La partie comestible se sépare de la partie ligneuse en cassant les jets comme des pointes d'asperges. Après les avoir lavés à plusieurs eaux, les cuire à l'eau salée additionnée du jus d'un demi-citron par litre d'eau.

Les jets de houblon se préparent au *Beurre*, à la *Crème*, au *Velouté*, etc. Lorsqu'ils sont servis comme légume, ils sont invariablement accompagnés d'œufs pochés qui sont dressés en couronne, dessus ou autour, et alternés de croûtons taillés en forme de crêtes, frits au beurre.

HARICOTS BLANCS

Haricots blancs à l'Américaine (*Lima beans*). — Cuire les haricots avec la garniture ordinaire et leur ajouter 500 grammes de lard maigre par litre de haricots à l'état sec.

Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, leur mélanger le lard coupé en dés et les lier avec une bonne sauce Tomate.

Haricots blancs au beurre. — Etant bien égouttés, les assaisonner de sel et de poivre; les lier avec 80 à 100 grammes de beurre par litre de haricots cuits. Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Haricots blancs à la Bretonne. — Bien les égoutter et les lier avec de la sauce Bretonne à raison de 2 décilitres de sauce par litre de haricots cuits. Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Haricots au Gratin. — Les lier avec un jus de rôti de mouton un peu gras ; les verser dans un plat beurré et les saupoudrer de chapelure Ajouter quelques parcelles de beurre, ou arroser de beurre fondu et gratiner.

Haricots à la Lyonnaise. — Haricots au beurre additionnés de 125 grammes d'oignons finement émincés et rissolés au beurre. Compléter avec persil haché.

Purée de Haricots blancs, dite Soissonnaise. — Passer les haricots au tamis pendant qu'ils sont brûlants. Ajouter à la purée 100 grammes de beurre par livre ; la dessécher sur un feu très vif; l'additionner ensuite de lait pour la ramener à la consistance ordinaire d'une purée.

HARICOTS FLAGEOLETS

Ces haricots s'emploient le plus souvent à l'état frais ; cependant l'on en fait usage hors de leur saison en recourant à la conserve ou aux flageolets secs.

Leurs apprêts sont les mêmes que ceux des haricots blancs. Leur purée, qui est très fine, est désignée sous le nom de *Purée Musard*, et elle convient particulièrement comme garniture du Mouton. — On l'emploie aussi comme élément de liaison pour la purée de haricots verts, et rien ne peut la suppléer pour cet objet, car non

seulement elle constitue un élément de liaison onctueux, mais sa saveur fait singulièrement ressortir celle des haricots verts.

HARICOTS ROUGES

La cuisson des haricots rouges se fait à l'eau salée avec 150 grammes de lard maigre; un demi-litre de vin rouge; une carotte; un oignon piqué d'un clou de girofle et un bouquet garni par litre de haricots. Le lard doit être retiré aussitôt cuit.

Lier les haricots au beurre manié; leur ajouter le lard, coupé en dés et rissolé au beurre.

HARICOTS VERTS

Les haricots verts sont l'un des plus fins légumes qui se puissent déguster; mais ils demandent à être préparés avec le plus grand soin.

Leur qualité est telle qu'ils sont bons presque toujours, malgré les mauvais procédés de préparation qu'on leur applique trop souvent; mais s'ils ont été cuits avec soin, rien ne peut dépasser la perfection de leur saveur.

Ils doivent être employés bien frais et leur cuisson ne doit pas être prolongée trop longtemps: ils sont meilleurs lorsqu'on les sent un peu fermes sous la dent, mais sans exagération.

On ne doit pas les rafraîchir quand ils sont cuits; on se contente de les sauter sur le feu, de manière à en faire évaporer l'humidité.

Après les avoir assaisonnés de sel et de poivre, on leur ajoute, par livre, environ 100 grammes de beurre frais divisé en petits morceaux; on les saute de manière à opérer la liaison et on les sert aussitôt.

Nota. — Eviter toute addition de persil haché dans les haricots verts, à moins qu'il ne soit bien tendre, fraîchement cueilli et haché au dernier moment.

Haricots panachés. — Ils se composent, en parties égales, de haricots verts et de flageolets liés au beurre.

Haricots verts à la Tourangelle. — Blanchir légèrement des haricots verts et finir de les cuire dans une quantité relative de sauce Béchamel. Beurrer au dernier moment et dresser en timbale avec persil haché.

Purée de Haricots verts. — Cuire les haricots verts à l'eau salée ; bien les égoutter et les étuver au beurre pendant 8 à 10 minutes. Les passer au tamis fin ; mélanger à leur purée la moitié de son volume de purée de flageolets bien crémeuse.

LAITUES

Laitues braisées au jus. — Après les avoir blanchies, rafraîchies et pressées pour en extraire l'eau, les attacher par deux ou trois et les braiser.

Lorsque les laitues sont braisées, les couper en deux, replier l'extrémité de chaque moitié, et les dresser en couronne sur un plat, en les alternant de croûtons en cœurs frits au beurre ; ou bien les dresser simplement en timbale.

Saucer avec le fonds de braisage réduit, additionné de jus de veau lié.

NOTA. — Les laitues braisées peuvent également se farcir, d'après le procédé indiqué à la formule C des « Choux pour garnitures ».

Laitues à la Crème. — Procéder selon la formule de la Chicorée à la crème.

Laitues farcies. — Les blanchir, les rafraîchir et les presser.

Ensuite, les ouvrir par le milieu sans toucher le trognon, et les garnir de farce fine additionnée de moitié Duxelles sèche. Remettre les laitues en forme ; les ficeler, les braiser, et les dresser comme les « Laitues au jus ».

Laitues farcies pour garniture. — Procéder comme il est expliqué à la formule « Feuilles de vigne farcies ».

Laitues à la Moelle. — Braiser et dresser les laitues comme ci-dessus.

Disposer sur le turban une couronne de larges lames de moelle pochée, et saucer d'un jus lié légèrement beurré.

Soufflé de Laitues. — Opérer de la manière indiquée pour le Soufflé d'épinards.

LENTILLES

Les lentilles se cuisent d'après le procédé indiqué pour les légumes secs.

Lentilles au beurre. — Les égoutter soigneusement; les sécher en les sautant sur le feu et les lier au beurre à raison de 50 grammes de beurre par livre de lentilles.

Dresser en timbale et semer dessus un peu de persil haché.

Purée de Lentilles, dite Purée Esaü. — Procéder comme pour la « Purée de haricots ».

MAÏS

On doit choisir le Maïs bien frais et encore laiteux ; on le cuit à la vapeur ou à l'eau salée, en laissant l'enveloppe autour de l'épi.

Lorsqu'il est cuit, les feuilles de l'enveloppe sont rabattues de manière à figurer la tige et à dégager l'épi, si celui-ci est servi entier. On dresse alors les épis sur une serviette et on les accompagne d'un ravier de beurre frais.

Si le Maïs doit être grillé, on met les épis au four sur une grille; quand ils sont bien renflés et dorés, on détache les grains qui sont dressés sur une serviette.

Quelquefois aussi, les épis sont servis entiers.

Lorsque le Maïs doit être servi comme accompagnement, on détache les grains et on les lie au beurre ou à la crème, exactement comme s'il s'agissait de petits pois.

A défaut de Maïs frais, on trouve d'excellentes conserves dans le commerce.

Soufflé de Maïs à la Crème. — Cuire le Maïs à l'eau ou à la vapeur; le passer rapidement au tamis, puis mettre la purée en casserole avec un petit morceau de beurre; la dessécher vivement; ajouter ensuite à cette purée assez de crème fraîche pour en faire une pâte mollette. Lier cette pâte avec 3 jaunes d'œufs par 500 grammes de purée et y incorporer 4 blancs d'œufs fouettés bien fermes. Cuire comme un soufflé ordinaire.

Soufflé de Maïs au Paprika. — Avant de passer le Maïs au tamis, lui ajouter 2 cuillerées d'oignon haché, revenu au beurre, et une forte pointe de Paprika par 500 grammes de Maïs.

Opérer ensuite selon la méthode indiquée pour les Soufflés.

Nota. — Ces deux Soufflés se servent comme garniture et peuvent être cuits, à volonté, dans une timbale ou dans de petites cassolettes. — Ce sont d'excellents accompagnements pour les grosses pièces de volaille pochées.

MARRONS

Fendre légèrement l'écorce sur le côté bombé; les mettre au four pendant 7 à 8 minutes dans une plaque contenant un peu d'eau : cela, pour pouvoir les éplucher facilement.

Ou bien, les fendre de même et les mettre par petites parties dans un panier à friture que l'on trempe dans une friture fumante. On les épluche pendant qu'ils sont brûlants.

Marrons étuvés. — Aussitôt épluchés, les mettre en cuisson avec juste assez de Consommé pour qu'ils soient mouillés à hauteur et une demi-branche de céleri par livre de marrons.

S'ils sont apprêtés pour Oies ou Dindes farcies, on doit les tenir un peu fermes.

Marrons braisés et glacés. — Les choisir très gros et les tremper à la friture pour les éplucher.

Ensuite, les ranger l'un à côté de l'autre dans un sautoir, de manière à ce qu'il n'y en ait qu'un rang. S'ils étaient entassés l'on n'obtiendrait qu'un résultat défectueux.

Les mouiller à hauteur avec du fonds de veau corsé; les remuer le moins possible pendant la cuisson pour ne pas les briser.

Aux trois quarts de la cuisson. réduire le mouillement et rouler doucement les marrons dans la glace qui résulte de cette réduction, pour les couvrir d'une couche brillante.

Les marrons ainsi préparés servent principalement pour garnitures.

Purée de marrons. — Etant bien épluchés, les cuire avec du Consommé blanc et céleri comme pour les « Marrons étuvés », et 15 grammes de sucre par 500 grammes de marrons. Continuer la cuisson jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement; passer au tamis et traiter la purée comme il est indiqué pour celles qui précèdent.

NAVETS

Soit comme Légume, soit pour Garniture, les Navets se préparent comme les carottes. On peut donc les servir, soit Glacés, soit à la Crème, etc.

On les sert également farcis, selon les formules suivantes :

Navets farcis *A*. — Choisir des navets ronds, de grosseur égale et moyenne. Les peler en leur donnant une belle forme; puis à l'aide d'un emporte-pièce uni, les cerner profondément du côté de la racine, en enfonçant l'ustensile dans la pulpe.

Cela fait, les blanchir fortement et les vider.

Avec la pulpe retirée, préparer une purée à laquelle on ajoute la même quantité de purée de pommes de terre. Garnir les navets avec cette purée, en la faisant monter un peu en dôme.

Ranger les navets ainsi farcis dans un sautoir; terminer leur cuisson au beurre, en ayant soin de les arroser souvent.

Navets farcis *B*. — Préparer les navets comme ci-dessus, mais les farcir avec une composition de semoule cuite au Consommé et additionnée de Parmesan râpé. Achever la cuisson comme il est indiqué dans la recette précédente.

Nota. — Par le même procédé on peut préparer des Navets farcis aux Épinards, à la Chicorée, et même avec des farinages ou du riz tenus bien crémeux. Ce sont autant de garnitures agréables à l'œil et excellentes en même temps.

Purée de Navets. — Émincer les Navets et les cuire avec un peu de beurre, sel, sucre, et juste la quantité d'eau nécessaire. Passer au tamis; lier la purée de navets avec la quantité strictement nécessaire d'excellente purée de pommes de terre.

Pousses ou Feuilles de Navets (*Turnips tops*). — Les jeunes pousses, ou feuilles de navets sont fort appréciées en Angleterre comme légume de Lunch.

Elles se préparent comme les « Choux verts à l'Anglaise ».

OIGNONS

Oignons farcis. — Prendre des oignons doux d'Espagne, de moyenne grosseur; les couper aux trois quarts de la hauteur, du côté de la pousse, et les blanchir fortement.

Les vider en laissant autour et au fond une épaisseur de 8 millimètres; hacher les parties retirées; mélanger ce hachis à une quantité égale de « Duxelles ».

Garnir les oignons avec cette préparation; finir de les cuire en les braisant et les glacer au dernier moment en même temps que le gratin s'opère.

Nota. — Par le même procédé, on prépare des oignons farcis aux Épinards, au Rizotto, à la Semoule, etc.; comme il a été indiqué aux « Navets farcis ».

On peut également garnir les oignons avec des compositions de soufflés

aux Épinards, aux Tomates, à la Chicorée, etc. Il y a là, possibilité d'une grande variété de garnitures, peu connues et excellentes.

Oignons frits. — Les couper en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur ; défaire les anneaux ; les assaisonner de sel et de poivre ; les fariner et les frire à l'huile très chaude.

Égoutter sur un linge et saler légèrement.

NOTA. — Les oignons ainsi préparés sont plutôt usités comme accompagnement.

Oignons glacés. — *Pour préparations à blanc :* Éplucher, sans les écorcher des petits oignons d'égale grosseur.

Les mettre en cuisson avec assez de Consommé blanc pour qu'ils en soient à peu près couverts, et 125 grammes de beurre par litre de Consommé.

Au dernier moment, les rouler dans leur cuisson, réduite à glace.

Pour préparations à brun : Cuire les oignons très doucement au beurre avec une pincée de sucre en poudre, de manière à ce que la cuisson et la coloration marchent ensemble.

Purée d'Oignons dite Soubise. — Voir au *Chapitre des Sauces.*

OSEILLE

L'oseille étant épluchée et lavée à plusieurs eaux, la mettre à fondre tout doucement avec un peu d'eau. Lorsqu'elle est fondue, l'égoutter sur un tamis ; la mélanger ensuite à un roux blond composé de 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine par kilo d'oseille. Ajouter trois quarts de litre de Consommé, sel, une pincée de sucre, et la braiser au four pendant 2 heures.

Ensuite la passer au tamis; faire la liaison avec 6 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers battus en omelette et passés au chinois ; chauffer ; compléter avec un déci itre de crème et 150 grammes de beurre. — Dresser en timbale et arroser de jus de veau corsé.

OXALIS

Leur cuisson se fait à l'eau bouillante salée, après qu'ils ont été bien nettoyés et lavés.

On peut ensuite les préparer à la *Crème*, *Farcis* ou au *Gratin*.

La Purée d'Oxalis se dénomme *Purée Brésilienne ;* elle s'apprête comme les autres purées.

PATATES DOUCES

(Sweet potatoes).

Les patates douces se servent le plus souvent cuites au four, dans leur peau, et accompagnées de beurre frais. On peut aussi leur appliquer la plupart des préparations qui conviennent aux pommes de terre, notamment les suivantes :

Sautées - *Gratinées* — *en Purée* - *Duchesse*, etc.

On les fait également frire, mais, dans ce cas, elles doivent être servies aussitôt prêtes parce qu'elles ramollissent vivement.

Enfin, elles peuvent être préparées en « Soufflé » en procédant comme pour le « Soufflé de Pommes de terre ».

PETITS POIS

Quel que soit le genre de préparation auquel on les destine, les petits pois doivent être choisis bien verts, fraîchement cueillis et écossés au dernier moment.

Ce légume est de ceux qui perdent le plus facilement leurs qualités, faute de soins.

S'ils sont traités avec attention, leur saveur est d'une incomparable finesse, mais la moindre négligence en fait un légume quelconque, fade et sans valeur.

Petits pois à l'Anglaise. — Les cuire rapidement à l'eau bouillante salée; les égoutter et les sécher en les sautant à feu vif. — Dresser en timbale ; servir à part des rondelles de beurre bien frais.

Petits pois au Beurre. — Aussitôt cuits, les égoutter et les sauter à feu vif pour les sécher.

Ensuite, assaisonner d'une pincée de sucre en poudre et les lier au beurre, hors du feu, à raison de 125 grammes de beurre par litre de pois.

Petits pois à la Bonne-femme. — Faire revenir au beurre 12 petits oignons et 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchis.

Égoutter lard et oignons ; ajouter dans le beurre 15 grammes de farine ; cuire le roux un instant ; mouiller de 3 décilitres de Consommé et faire prendre l'ébullition.

Mettre dans cette sauce un litre de petits pois fraîchement écossés, oignons, lard, un bouquet de persil et cuire en réduisant la sauce de moitié.

Petits pois à la Flamande. — Préparer, comme pour glacer 250 grammes de carottes nouvelles.

Lorsqu'elles sont à moitié cuites, leur ajouter 4 décilitres de petits pois fraîchement écossés. — Achever la cuisson des deux légumes ensemble et, au dernier moment, beurrer hors du feu.

Petits pois à la Française. — Mettre dans une casserole de grandeur un peu plus que suffisante pour contenir ces différents éléments : un litre de petits pois fraîchement écossés ; un bouquet, comprenant : un cœur de laitue, 2 branches de persil et 2 branches de cerfeuil ; 12 petits oignons ; 125 grammes de beurre ; 10 grammes de sel et 20 grammes de sucre en morceaux. Manier le tout ensemble jusqu'à ce que cela forme une masse compacte et tenir au frais jusqu'au moment de mettre en marche.

Au moment de mettre les pois en cuisson, leur ajouter 3 cuillerées d'eau ; les cuire doucement en tenant la casserole bien couverte.

Au moment de servir, retirer le bouquet ; faire la liaison au beurre, hors du feu ; couper la laitue en quatre et la dresser sur les pois.

Nota. — On peut ajouter dans les petits pois la laitue ciselée à cru, mais comme il y a à tenir compte des goûts, mieux vaut la cuire entière.

Petits pois aux Laitues. — Préparer les petits pois au beurre, ou à la Française, en leur ajoutant le nombre nécessaire de laitues blanchies et ficelées. Dresser en timbale et disposer dessus, en croix ou en couronne, les laitues coupées en deux ou en quatre, et parées.

Pois Princesse ou Mange-tout. — Les fragmenter en 2 ou 3, et les traiter selon l'un des modes applicables aux petits pois.

Petits pois à la Menthe. — Cuire les petits pois à l'eau salée avec un bouquet de menthe fraîche.

On les prépare ensuite « à l'Anglaise » ou « au Beurre », en y ajoutant quelques feuilles de menthe, blanchies, qui sont disposées dessus.

Pois à la Paysanne. — Prendre de gros pois très frais ; les marquer en cuisson comme ceux « à la Française », avec la laitue

ciselée dedans et les oignons coupés en quatre. Les lier au moment avec un beurre manié composé de 30 grammes de beurre et 10 grammes de farine par litre de pois.

Purée de pois frais, dite Saint-Germain. — Cuire les petits pois avec juste assez d'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel et d'une pincée de sucre par litre, pour les couvrir. Ajouter une laitue et quelques queues de persil liées ensemble. Lorsque les pois sont cuits, les égoutter ; réduire leur cuisson pendant qu'on les passe au tamis.

Travailler la purée avec 125 grammes de beurre frais par litre de purée ; lui ajouter, finalement, la cuisson réduite presque à glace.

Purée de pois frais moulée en timbales, pour garniture. — Préparer la purée de pois comme ci-dessus, mais en la tenant un peu plus moelleuse.

Lui incorporer, par litre de purée, 2 œufs entiers et 3 jaunes battus et passés à la mousseline.

Avec cette composition, emplir des moules à darioles ou à babas beurrés, selon la pièce à laquelle sont destinées les timbales ; les pocher au bain-marie pendant 20 à 25 minutes.

Avoir soin de les laisser reposer pendant 5 minutes avant de les démouler.

Nota. — Les timbales de purées de *Haricots blancs*, de *Flageolets* et de *Lentilles* se préparent de la même façon.

PIMENTOS OU PIMENTS DOUX

Les piments employés en cuisine sont de plusieurs espèces : les uns, comme le piment du Chili et le piment de Cayenne (Cayenne pepper), sont d'une saveur forte et brûlante, et on ne les emploie que comme condiments.

Les gros piments ou piments doux, verts, rouges ou jaunes, sont employés comme garniture. — Bien qu'il y ait une différence de qualité correspondante à celle de couleur, cette différence n'est pas très sensible, et quoique les gros piments rouges d'Espagne soient les meilleurs, on peut soumettre les autres variétés aux mêmes préparations, quelle que soit l'espèce de pimentos employée.

Pimentos farcis. — Choisir pour cela les petits piments verts pointus qui affectent la forme d'une carotte.

Détacher les pédicules après en avoir retiré la peau ; les vider et les remplir à peu près à moitié avec du riz Pilaw à moitié cuit.

Les ranger ensuite dans un sautoir et les braiser soigneusement avec d'excellent fonds de veau ou de bœuf.

Pimentos pour garniture. — Pour cet emploi, on donne la préférence aux gros piments d Espagne, rouges ou verts.

Après les avoir pelés, on les braise ; lorsqu'ils sont cuits, on les détaille suivant les exigences du service.

Purée de Pimentos. — Braiser de gros piments rouges avec les deux tiers de leur poids de riz.

Le tout étant bien cuit ; passer au tamis, et beurrer à raison de 60 grammes de beurre par litre de purée.

Nota. — Cette purée convient particulièrement pour les Volailles et les Viandes blanches pochées. Il est bon de la tenir un peu claire

POMMES DE TERRE

Pommes de terre à l'Anglaise. — Tourner les pommes en forme de grosses gousses d'ail ; les cuire à l'eau salée ou à la vapeur. — Elles accompagnent principalement les poissons bouillis.

Selon le mode anglais, elles sont cuites sans sel.

Pommes de terre Anna. — Les parer en forme de cylindres ; les émincer en fines rondelles ; les laver et les éponger dans un linge.

Ranger ces rondelles au fond du moule spécial à ces pommes ou dans une sauteuse à fond épais, grassement beurrée, par rangées circulaires, en chevalant les rondelles et en disposant chaque nouvelle rangée en sens inverse. Assaisonner ; étaler une couche de beurre sur ce premier lit ; puis en recommencer un second, fait de même, de rangées de rondelles disposées inversement.

Faire ainsi 5 ou 6 lits, en assaisonnant et en interposant une couche de beurre entre chacun.

Couvrir l'ustensile ; cuire à bon four pendant une demi-heure ; retourner le pain si c'est nécessaire pour assurer une coloration égale ; démouler sur un couvercle de casserole pour égoutter le beurre et faire glisser ensuite sur le plat de service.

Pommes Anna pour garniture. — Pour ce genre de

pommes on se sert généralement de moules à baba ou à darioles, mais ces moules doivent être en cuivre étamé, autant que possible. Après les avoir très grassement beurrés, les garnir de minces rondelles de pommes de terre taillées selon le diamètre du moule, assaisonnées et montées l'une sur l'autre. Ranger les moules dans une plaque contenant assez de friture très chaude, pour qu'elle arrive à moitié de leur hauteur; cuire à four chaud pendant 25 minutes. — Démouler juste au moment de servir.

Pommes de terre à la Berrichonne. — Les tourner en pommes Château et les ajouter à 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et revenu au beurre, avec 100 grammes d'oignons hachés par kilo de pommes. Mouiller de bouillon juste à couvert; adjoindre un bouquet garni et cuire en réduisant de moitié.

Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Pommes de terre Berny. — Ajouter 120 grammes de truffes hachées par kilo d'appareil à « Croquettes de pommes de terre »; diviser la préparation en parties du poids de 60 grammes. — Mouler en forme d'abricot; tremper dans de l'œuf battu pour anglaise et rouler dans des amandes très finement effilées.

Plonger les pommes à friture chaude 5 à 6 minutes avant de servir.

Pommes de terre à la Boulangère. — Leur préparation a été indiquée dans différents articles. (Voir notamment *Epaule de mouton Boulangère, Chapitre des Entrées et Relevés.*)

Pommes de terre Byron. — Préparer la quantité voulue de « Pomme Macaire » (voir plus loin) et la cuire au beurre dans une petite poêle. Dresser sur le plat de service; arroser copieusement de crème; saupoudrer de fromage râpé et glacer vivement.

Pommes de terre Château. — Les tourner en forme de grosses olives; les assaisonner; les cuire doucement au beurre clarifié pour les obtenir dorées et bien moelleuses; saupoudrer légèrement de persil haché au moment de servir.

Pommes de terre à la Crème. — Pour cette préparation, il est nécessaire d'avoir l'espèce de pommes dite « Vitelotte ». — Les cuire à l'eau salée; les peler aussitôt cuites et les couper en rondelles un peu épaisses.

Les mettre dans un sautoir; mouiller à couvert de crème bouil-

lante ; assaisonner et réduire la crème. Au dernier moment, finir avec de la crème crue.

Croquettes de Pommes de terre. — Peler les pommes ; les couper en quartiers, et les cuire vivement à l'eau salée en les tenant un peu fermes.

Égoutter ; sécher ces pommes à l'entrée du four et les passer au tamis. Dessécher ensuite la purée avec 100 grammes de beurre ; l'assaisonner de sel, poivre, muscade et la lier, hors du feu, avec un œuf entier et 4 jaunes par kilo de purée.

Diviser l'appareil en parties du poids de 60 grammes ; mouler en forme de bouchon, de poire, ou d'abricot ; paner à l'anglaise et plonger à grande friture chaude 5 ou 6 minutes avant de servir.

Croquettes de Pommes de terre à la Dauphine. — Préparer l'appareil à croquettes comme ci-dessus ; l'additionner, au kilo, de 300 grammes de Pâte à choux commune, très ferme et sans sucre.

Diviser en parties du poids de 50 grammes ; mouler en forme de bouchon ; paner à l'anglaise et plonger à la friture très chaude 5 à 6 minutes avant de servir.

Pommes de terre à la Duchesse. — Leur composition est la même que celle des Croquettes. On les moule, à volonté, en forme de petites brioches à tête, de galettes, de petits pains, ou on les dresse à la poche sur plaque beurrée.

Dorer, et mettre à colorer au four 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre Duchesse au Chester. — La composition de ces pommes est la même que celle des Croquettes, additionnée de 100 grammes de Chester râpé par kilo de composition. Mouler en forme de toutes petites galettes ; ranger sur plaque beurrée ; dorer ; recouvrir chaque galette d'une mince lame de Chester et mettre au four 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre fondantes. — Façonner les pommes en forme de grosses olives allongées et en observant qu'elles doivent être du poids de 90 grammes environ. Les cuire doucement au beurre, dans un sautoir, et en les retournant.

Lorsqu'elles sont cuites, les retirer pour les aplatir légèrement avec une fourchette, sans les briser. Egoutter le beurre de cuis-

son ; les remettre dans le sautoir avec 100 grammes de beurre frais par kilo de pommes ; les tenir à couvert jusqu'à ce qu'elles aient complètement absorbé le beurre.

Pommes de terre frites en Allumettes. — Equarrir les pommes sur les bouts et sur les côtés ; les tailler en bâtonnets de grosseur intermédiaire entre les pommes Pailles et les pommes Pont-Neuf. Mettre à friture chaude et laisser bien sécher avant d'égoutter.

Pommes de terre Chatouillard. — Parer les pommes en forme de gros cylindre ; les traverser, bien au centre, avec une fine aiguille à brider ; puis les tailler en spirale, du haut en bas, avec un petit couteau d'office dont la pointe s'appuie et se guide sur l'aiguille, de manière à obtenir de longs rubans ayant une épaisseur égale de 3 millimètres.

Ces rubans se traitent comme les « Pommes soufflées ». (Voir ci-dessous.)

Pommes de terre Chip. — Ce sont des pommes taillées en fines rondelles ; ce qui se fait ordinairement avec un rabot spécial.

Elles sont mises à l'eau froide pendant 10 minutes ; égouttées ensuite, séchées dans un linge et frites en les tenant très croquantes. Elles se servent chaudes ou froides et accompagnent généralement les gibiers rôtis à l'anglaise.

Pommes de terre Collerette. — Tourner les pommes de terre en forme de bouchons et les tailler avec un couteau spécial qui les cannelle. — Elles se traitent comme les « Pommes Chip ».

Pommes de terre en Copeaux. — Lever sur de belles pommes des rubans de forme irrégulière, en faisant tourner celles-ci entre les doigts et en suivant de la pointe du couteau. Les frire en les tenant bien sèches et les dresser en buisson.

Pommes de terre Fraise. — Se lève à l'aide d'un outil spécial, composé d'une lame tournant en hélice autour d'un axe qui est enfoncé au centre d'une pomme de terre tournée en cylindre. Fixer les deux extrémités de la pomme de terre en les accrochant l'une à l'autre et traiter comme les « Pommes soufflées ». C'est, en somme, une variante des pommes Chatouillard.

Pommes de terre en Liards. — Sont les « Pommes Collerette » sans être cannelées.

Pommes de terre Pailles. — Tailler les pommes en julienne fine et longue ; les laver et bien les éponger dans un linge.

Les mettre à friture chaude et les égoutter au bout de quelques minutes dans le panier spécial aux fritures. Juste au moment de servir, les plonger à nouveau dans la friture fumante pour les rendre bien croustillantes ; égoutter sur un linge et saler légèrement.

Pommes de terre Pont-Neuf. — Equarrir les pommes sur les côtés et sur les bouts ; les tailler en bâtonnets d'un centimètre de côté. Les plonger à friture chaude et les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur, tout en restant moelleuses à l'intérieur.

C'est le type fondamental des pommes de terre frites.

Pommes de terre Soufflées. — Equarrir les pommes sur les cotés et les tailler en tranches, en donnant à celles-ci une épaisseur rigoureusement égale de 3 millimètres.

Les laver à l'eau froide ; bien les éponger et les mettre à la friture modérément chaude.

Dès que les pommes sont dans la friture, chauffer celle-ci progressivement, jusqu'à ce que leur cuisson soit assurée, ce qui se constate quand elles montent à la surface de la graisse.

Les égoutter dans le panier spécial ; les plonger aussitôt dans une autre friture plus neuve et très chaude. Cette immersion provoque le gonflement, lequel est surtout déterminé par le saisissement à haute température.

Laisser bien sécher les pommes ; les égoutter sur un linge étendu ; saler légèrement et dresser.

Nids pour le dressage des Pommes frites. — Prendre des pommes pailles lavées et épongées. En tapisser le panier à friture spécial dit « Moule à Nid », en les enchevêtrant et en ayant soin de rogner les parties qui dépassent les bords. Fermer le moule, frire de belle couleur et démouler en sortant de la friture. Dresser sur serviette et garnir d'une pomme frite quelconque.

Paniers pour le dressage des Pommes frites. — Ces paniers peuvent se faire de différentes formes, avec ou sans anses, et sont d'un très gracieux effet. Ils ont été créés par M. Eugène Heiligestein, rôtisseur du Russel-Hôtel de Londres, qui est arrivé à imiter en pomme de terre les travaux de vannerie les plus minutieux.

Façonner un petit tampon en pain de mie de la grandeur et

de la forme que l'on désire donner au panier, dont ce tampon formera le fond. Piquer dessus, à distance égale, des bâtonnets dont l'ensemble constitue la carcasse du panier et qui seront plus ou moins longs, ou inclinés, suivant la forme adoptée pour celui-ci. — Ceci fait, peler de belles pommes de terre qui ne rougissent pas à la friture: les tailler en tranches de 6 millimètres d'épaisseur; puis, sur le tour de ces tranches, détacher, avec un petit couteau d'office, un ruban mince et d'épaisseur régulière, jusqu'à ce que la tranche soit épuisée. Avec les rubans obtenus, tresser le panier, en les faisant passer entre les bâtonnets et en croisant les tours. — C'est en somme le travail qui s'exécute en sucre tiré pour faire les paniers en sucre. Comme il est très facile de varier la largeur et l'épaisseur des rubans de pommes de terre, on peut réussir à imiter toutes les combinaisons des travaux de vannerie.

Quand il s'agit d'un panier bas de forme, on peut le frire à la friture neuve dans une poêle ordinaire, mais pour ceux à anse haute, la friture doit être chauffée dans une marmite pour que le panier y soit entièrement immergé.

Ces paniers peuvent se préparer d'avance et, avec un peu de soin, être conservés longtemps.

Pommes de terre Georgette. — Voir aux *Hors-d'œuvre chauds*.

Gratin de Pommes de terre à la Dauphinoise. — Emincer finement un kilo de moyennes pommes de terre Hollande. Les mettre dans une terrine et leur ajouter : sel, poivre, muscade râpée, un œuf battu, trois quarts de litre de lait bouilli et 125 grammes de Gruyère frais râpé. Bien mélanger le tout.

Verser cette composition dans des plats en terre frottés d'ail et bien beurrés; saupoudrer copieusement la surface de Gruyère râpé; ajouter quelques parcelles de beurre et cuire au four de chaleur moyenne pendant 40 à 45 minutes.

Pommes de terre Gratinées. — Cette préparation se fait des deux manières suivantes :

1° Apprêter une fine purée de pommes de terre; la dresser aussitôt prête dans un plat creux à gratin, beurré; lisser la surface; saupoudrer de fromage râpé mélangé de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

2° Cuire au four de belles pommes de terre Hollande bien lavées. Aussitôt cuites, les fendre sur la longueur; retirer la pulpe; passer celle-ci au tamis pendant qu'elle est brûlante et la finir comme la

purée ordinaire. Emplir les demi-écorces avec cette purée ; saupoudrer de fromage et chapelure ; ranger sur une plaque et gratiner comme ci-dessus.

En sortant les pommes du four, les dresser sur serviette et servir de suite.

Pommes de terre à la Hongroise. — Faire revenir au beurre 100 grammes d'oignon haché, avec une cuillerée à café de Paprika.

Ajouter 2 tomates pelées, pressées, émincées ; un kilo de pommes de terre coupées en rondelles un peu épaisses, et mouiller juste à hauteur avec du Consommé.

Cuire, en réduisant presque entièrement le mouillement ; saupoudrer de persil haché au dernier moment.

Pommes de terre au Lard. — Faire rissoler au beurre 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et 12 petits oignons. Egoutter lard et oignons; mélanger au beurre 30 grammes de farine; cuire celle-ci pendant quelques minutes et mouiller avec trois quarts de litre de Consommé.

Assaisonner d'une pincée de poivre, et ajouter : un kilo de pommes de terre moyennes coupées en quartiers bien parés; le lard et les oignons; un bouquet garni. Couvrir et cuire doucement.

Dresser en timbale ; saupoudrer légèrement de persil haché.

Pommes de terre Lorette. — Ajouter du fromage râpé à de l'appareil à « Pommes dauphine », dans les proportions de 30 grammes de fromage par 500 grammes d'appareil.

Diviser cette composition en parties du poids de 50 grammes ; les mouler en croissants en saupoudrant légèrement de farine.

Plonger ces croissants à friture bien chaude environ 6 minutes avant de servir.

Pommes de terre à la Lyonnaise. — Couper en rondelles des pommes de terre cuites à l'eau, pelées ; les sauter au beurre, à la poêle.

Sauter également au beurre de l'oignon émincé, dans les proportions d'un quart des pommes de terre.

Lorsqu'il est bien doré, l'ajouter aux pommes sautées ; assaisonner de sel et poivre; sauter les deux éléments ensemble pendant quelques minutes pour les bien mélanger et dresser en timbale avec persil haché.

Pommes de terre Macaire. — Cuire au four des pommes de terre Hollande. Aussitôt cuites, les vider en recueillant la pulpe

dans un plat; assaisonner de sel et de poivre; travailler cette pulpe à la fourchette en y ajoutant 200 grammes de beurre au kilo.

Etaler cette composition en galette dans le fond d'une poêle, contenant du beurre clarifié très chaud, et bien la colorer des deux côtés.

Pommes de terre Maire. — Leur préparation est exactement la même que celle des « Pommes à la Crème ».

Pommes de terre à la Maître-d'hôtel. — Cuire à l'eau salée des pommes de terre Hollande moyennes; les peler et les couper en rondelles pendant qu'elles sont brûlantes; les couvrir de lait bouillant.

Assaisonner de sel et de poivre blanc; réduire complètement le lait; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Pommes de terre Marquise. — Mélanger à de l'appareil à « Pommes Duchesse », de la purée de tomate très réduite et bien rouge, dans les proportions de 5 cuillerées par 500 grammes d'appareil.

Dresser ces pommes sur plaques beurrées, au moyen de la poche munie d'une grosse douille cannelée, en forme de Pain de la Mecque ou de meringue cannelée.

Dorer légèrement et mettre au four assez chaud 7 à 8 minutes avant de servir.

Pommes de terre Ménagère. — Cuire au four de grosses pommes de terre Hollande; lever un couvercle; retirer la pulpe et lui mélanger : 150 grammes de jambon cru, coupé en dés et un oignon moyen, haché, revenus au beurre, par kilo de pulpe. — Mouiller d'un verre de lait bouillant; réduire; garnir les écorces de pommes de terre avec cette composition. Lisser la surface; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et gratiner.

Pommes de terre à la Menthe. — Cuire à l'anglaise des pommes de terre nouvelles de moyenne grosseur, en leur ajoutant un bouquet de menthe. Dresser en timbale avec, sur chaque pomme de terre, une feuille de menthe blanchie.

Pommes de terre Mireille. — Emincer en rondelles de moyennes pommes de terre crues; les assaisonner et les sauter au beurre.

Lorsqu'elles sont prêtes leur ajouter, par kilo de pommes de terre : 250 grammes de fonds d'artichauts émincés, sautés au beurre, et 100 grammes de lames de truffes.

Sauter le tout pour assurer le mélange et dresser en timbale.

Pommes de terre Mirette. — Tailler des pommes de terre crues en dés de 3 millimètres de côté; les cuire au beurre en les tenant un peu moelleuses. Leur ajouter, par livre de pommes de terre : 60 grammes de julienne de truffes et 3 cuillerées de viande fondue.

Mélanger ; dresser en timbale; saupoudrer de Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Pommes de terre Monselet. — Emincer de belles pommes Hollande en rondelles de 2 centimètres d'épaisseur ; les assaisonner et les sauter au beurre Disposer ces rondelles en couronne dans une timbale ; garnir le milieu de champignons crus, émincés et sautés au beurre ; semer sur ceux-ci une julienne de truffes cuites au Madère.

Pommes de terre Mousseline. — Préparer une croûte de flan, cuite à blanc

D'autre part, cuire au four quelques pommes Hollande ; retirer la pulpe ; l'assaisonner de sel et de poivre blanc ; la travailler sur le feu avec 250 grammes de beurre et 4 jaunes d'œufs par kilo de pulpe.

Ajouter 2 décilitres de crème fouettée ; dresser la composition dans la croûte, en la façonnant en dôme. Décorer à la poche et douille cannelée, avec un peu de composition réservée; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Pommes Nana pour garnitures. — Tailler les pommes en julienne ; les assaisonner et les mouler en les tassant dans des moules à darioles grassement beurrés. Les cuire comme les « Pommes Anna pour garniture », dans une plaque contenant de la friture très chaude.

En les sortant du four, les démouler et les arroser de « Sauce Château ».

Pommes de terre Noisettes. — Lever les pommes à la cuiller ronde, de la grosseur d'une belle noisette. Les assaisonner ; les cuire au beurre en ayant soin de les tenir dorées et moelleuses.

Pommes de terre à la Normande. — Faire revenir au beurre, à blanc, 100 grammes de blanc de poireau et un demi-oignon émincés. Saupoudrer d'une cuillerée de farine ; mouiller de trois quarts de litre de lait bouillant ; assaisonner de sel, poivre et muscade ; ajouter un kilo de pommes de terre émincées en liards

et un bouquet garni. — Cuire doucement; verser ensuite dans un plat creux et gratiner la surface.

Pommes de terre à la Parisienne. — Préparer les « pommes Noisettes » comme ci-dessus, mais taillées un peu plus petites.

Lorsqu'elles sont cuites, les rouler dans de la glace de viande dissoute, et les saupoudrer de persil haché.

Pommes de terre au Parmesan. — Procéder comme il est indiqué pour les « Pommes au Chester », en remplaçant le Chester par du Parmesan.

Pommes de terre à la Paysanne. — Émincer en tranches épaisses des pommes Hollande; les étuver avec beurre, consommé et pointe d'ail broyé. Ajouter ensuite, par kilo de pommes, 100 grammes d'oseille ciselée et passée au beurre avec un tiers de cerfeuil.

Pommes de terre Persillées. — Cuire les pommes « à l'anglaise »; bien les égoutter et les rouler dans du beurre fondu additionné de persil haché.

Pommes de terre Robert. — Préparer une composition de « Pomme Macaire »; lui ajouter, par kilo, 6 œufs et une cuillerée de ciboulettes hachées. Cuire à la poèle comme la « Pomme Macaire ».

Pommes de terre Roxelane. — Cuire au four 6 belles pommes Hollande. Retirer la pulpe; la travailler en lui ajoutant 150 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs et la quantité suffisante de crème bien fraîche pour la ramollir. Compléter avec 2 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme

Dresser cette composition dans de petites timbales, faites avec des brioches sans tête, vidées de leur mie. Saupoudrer de truffe hachée et cuire à four doux, comme un Soufflé.

Pommes de terre à la Savoyarde Procéder comme pour le « Gratin à la Dauphinoise », en remplaçant le lait par du Consommé.

Pommes de terre Saint-Florentin. — Préparer une composition de Pommes-croquettes et lui incorporer 125 grammes de maigre de jambon haché par kilo de composition Les rouler en forme de bouchon; les tremper à l'anglaise, puis les paner au Vermicelle. On les aplatit ensuite pour leur donner une forme rectangulaire; puis on les frit à friture bien chaude.

Pommes de terre Schneider. — Procéder comme pour les « Pommes à la Maître-d'hôtel » en remplaçant le lait par du Consommé. Réduire de même ; compléter avec beurre, glace de viande fondue et persil haché.

Pommes de terre Suzette. — Peler de belles pommes Hollande en les tournant en forme d'œuf. Les couper légèrement sur l'un des bouts pour pouvoir les faire tenir debout et les cuire au four sur une plaque.

Les ouvrir comme un œuf à la coque ; réserver les couvercles et retirer la pulpe de l'intérieur.

Assaisonner celle-ci, lui ajouter, par kilo, et en la travaillant : 125 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs, quelques cuillerées de crème épaisse et un petit salpicon de blanc de volaille, langue, truffes et champignons.

Remplir les coquilles de pommes avec cette composition ; remettre les couvercles et les passer au four pendant 10 minutes. Ranger les pommes sur un plat en les sortant du four et les lustrer au beurre fondu.

Pommes de terre Voisin. — Elles se préparent exactement comme les « Pommes Anna » ; seulement, on sème entre chaque lit de rondelles de pommes de terre, une petite couche de fromage râpé. La cuisson se fait de même.

Purée de pommes de terre. — Peler des pommes Hollande ; les couper en quartiers et les cuire vivement à l'eau salée.

Dès que la pulpe cède sous le doigt, égoutter, passer au tamis et travailler vigoureusement la purée avec 200 grammes de beurre par kilo. Ajouter ensuite, petit à petit, environ 2 décilitres et demi de lait bouillant, pour amener la purée à la consistance convenable. Chauffer sans laisser bouillir.

Nota. — Ne pas oublier que les pommes de terre pour une purée ne doivent être que juste cuites, et qu'une purée de pommes de terre qui attend perd toutes ses qualités.

Quenelles de Pommes de terre. — Préparer une composition de « pomme Duchesse » ; lui ajouter, par kilo, 3 œufs entiers et 150 grammes de farine. Diviser en parties du poids de 50 grammes ; les mouler en forme de bouchons ou de palets, ou les mouler à la cuiller et les disposer dans un sautoir beurré.

Pocher à l'eau salée ; égoutter ; dresser sur un plat beurré et saupoudré de fromage râpé ; saupoudrer également les quenelles de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

En sortant le plat du four, arroser les quenelles de beurre noisette.

Soufflé de Pommes de terre. — Préparer un demi-litre de purée de pommes de terre à la crème; lui ajouter 3 jaunes d'œufs et 3 blancs fouettés en neige très ferme. Dresser dans une casserole à Soufflé, beurrée, ou dans de petites caisses en porcelaine et cuire comme un Soufflé ordinaire.

RIZ

Riz au blanc. — *Pour volaille et œufs :* Laver 250 grammes de riz Caroline ; le mettre dans une casserole et le couvrir abondamment d'eau froide ; saler, et le blanchir pendant un quart d'heure.

L'égoutter ensuite et le mettre dans un sautoir avec 80 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Mélanger avec une fourchette ; couvrir et tenir à four doux pendant un quart d'heure.

Riz au gras. — Blanchir 250 grammes de riz Caroline ; l'égoutter, le passer au beurre et le mouiller avec 2 fois sa hauteur de Consommé blanc un peu gras. Faire prendre l'ébullition ; cuire doucement au four ensuite, pendant une demi-heure.

Riz à la Grecque. — Préparer un « riz Pilaw ». — L'additionner, par kilo de riz pesé cru, de la garniture suivante : un oignon, haché, passé au beurre avec 100 grammes de chair à saucisses grasse, divisée en petites parcelles. Ajouter 100 grammes de laitue ciselée ; fondre le tout, puis compléter avec un quart de litre de petits pois cuits à la Française et 100 grammes de poivrons rouges coupés en dés.

Cette garniture se mélange au riz 7 à 8 minutes avant de servir et en prenant les précautions nécessaires pour ne pas le briser.

Riz à l'Indienne. — Blanchir 250 grammes de riz Patna à l'eau salée, pendant un quart d'heure, en le remuant de temps en temps.

L'égoutter ensuite ; le laver à plusieurs eaux froides ; puis le déposer sur une serviette et placer celle-ci sur une plaque ou sur un tamis. Sécher le riz pendant un quart d'heure, à l'étuve, ou à four de chaleur très douce.

Riz Pilaw. — Faire revenir, dans 50 grammes de beurre, un demi-oignon haché et 250 grammes de riz Patna ou de riz Caroline. Remuer sur le feu jusqu'à ce que le riz soit bien atteint

partout; mouiller d'un litre de Consommé blanc; couvrir et cuire à four doux pendant 18 minutes. Changer le riz de casserole aussitôt cuit et lui mélanger 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux.

Riz Pilaw pour farcir les Volailles. — Cette recette a été donnée à la « Série des Appareils pour garnitures ». (Voir *Chapitre des Garnitures*.)

Riz Pilaw à la Turque. — Préparer un riz Pilaw comme il est indiqué ci-dessus, en l'additionnant, pendant la cuisson, d'assez de safran pour l'obtenir de couleur jaune d'or. Lui ajouter lorsqu'il est cuit 125 grammes de tomates pelées et concassées.

Rizotto à la Piémontaise. — Faire revenir au beurre un oignon moyen et lui ajouter 250 grammes de riz du Piémont.

Tenir le riz sur le coin du feu; le remuer jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné du beurre. Le mouillement du riz se fait avec le double de sa hauteur de Consommé; ce mouillement est ajouté au riz en 7 ou 8 fois, au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz.

En mettant le mouillement, remuer avec une cuiller de bois et ajouter une pointe de safran.

La cuisson se fait à couvert; on obtient ainsi un riz crémeux qui est additionné finalement de quelques morceaux de beurre frais et de Parmesan râpé.

Facultativement, on complète le Rizotto avec des truffes blanches taillées en copeaux, ou du jambon coupé en dés.

Rizotto à la Milanaise. — Préparer le Rizotto comme ci-dessus; l'additionner finalement d'une garniture Milanaise et de sauce Demi-glace fortement tomatée.

SALSIFIS

Il y a deux sortes de salsifis : le salsifis blanc et le salsifis noir, qui s'appelle aussi *Scorsonère*.

Après les avoir ratissés avec soin et lavés, ils sont cuits dans un Blanc. Les mêmes préparations conviennent aux deux espèces.

Salsifis à la Crème. — Procéder comme pour tout autre légume traité par ce mode.

Salsifis frits. — Après les avoir bien égouttés, les tailler en tronçons de 7 à 8 centimètres de long et les mettre dans un plat. Assaisonner de sel et de poivre, ajouter : jus de citron, quelques gouttes d'huile et persil haché ; laisser mariner pendant 25 à 30 minutes, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

Ensuite, bien les égoutter ; les tremper dans une pâte à frire légère, les mettre dans la friture très chaude et les égoutter quand la pâte est bien sèche. — Dresser sur serviette avec persil frit.

Nota. — La marinade préalable des salsifis est facultative.

Salsifis sautés — Les couper en tronçons de 5 centimètres de long ; les sauter au beurre, à la poêle, jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés. Assaisonner et dresser en timbale avec persil haché.

TOMATES

Tomates grillées. — Employer les tomates entières, autant que possible ; les huiler ; les assaisonner et les griller doucement.

Tomates farcies. — Si les tomates à farcir sont grosses, on les coupe en deux sur l'épaisseur ; si elles sont moyennes ou petites, on se contente de leur enlever, du côté du pédicule, une tranche coupée horizontalement.

D'une façon comme de l'autre, les presser légèrement pour en faire sortir l'eau et les graines ; assaisonner l'intérieur de sel et de poivre ; les disposer sur une plaque huilée et les cuire à moitié au four. On les farcit ensuite d'une manière ou de l'autre selon les indications du Menu.

Tomates farcies à l'Ancienne. — Prendre des tomates moyennes ; lever un couvercle du côté opposé à la queue ; les presser sans les déformer ; assaisonner l'intérieur de sel et de poivre ; ajouter un filet d'huile dans chacune et les passer au four pendant 5 à 6 minutes. Après les avoir égouttées, les farcir, en procédant comme pour les champignons, de Duxelles relevée d'une pointe d'ail, additionnée de jambon coupé en dés très fins. Rapporter dessus les parties enlevées, parées à l'emporte-pièce rond ; arroser d'huile et cuire au four pendant 12 minutes environ — En sortant les tomates du four, les entourer d'un cordon de sauce Demi-glace fortement tomatée.

Tomates farcies Carmélite. — Préparer les tomates comme ci-dessus ; les garnir à la poche de farce Mousseline de

sole, colorée à la purée de corail et additionnée, par 500 grammes, de 2 œufs durs coupés en dés. Rapporter sur chacune la partie enlevée, parée à l'emporte-pièce rond ; pocher à four doux pendant un quart d'heure. — Dresser avec précaution sur le plat de service et entourer d'un cordon de sauce Crevettes.

Tomates farcies au Gratin. — Les tomates étant préparées comme il est dit ci-dessus, les farcir de Duxelles un peu serrée ; saupoudrer de chapelure ; arroser de quelques gouttes d'huile et les gratiner à four chaud.

En sortant le plat du four, entourer les tomates d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée, claire.

Tomates farcies à la Hussarde. — Préparer de belles demi-tomates comme il est dit aux « Tomates farcies » ; les farcir, en dôme, d'un salpicon composé de : piments, champignons, langue écarlate et cornichons, en parties égales, lié à la sauce Béchamel réduite.

— Saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et glacer à four vif.

Tomates farcies à l'Italienne. — Lever un couvercle sur de belles tomates moyennes et fermes ; les vider sans les briser ; les farcir, à cru, de rizotto additionné d'un demi-décilitre de glace de viande et d'un décilitre de purée de tomate, réduite, par kilo de rizotto.

Les ranger sur plaque et cuire au four. — En les sortant du four, les disposer avec précaution sur le plat de service ; les napper sobrement de sauce Tomate claire et semer une pincée de persil haché sur chacune.

Tomates farcies à la Provençale. — Préparer les tomates de la manière suivante : Les couper en deux ; retirer les pépins ; les assaisonner et les placer, du côté coupé, dans une poêle contenant de l'huile très chaude.

Les retourner quand elles sont cuites à moitié ; laisser cuire encore un instant ; les ranger sur un plat à gratin et les farcir de la composition suivante : Pour 6 tomates à farcir, faire revenir à l'huile 2 cuillerées d'oignon haché ; ajouter 4 tomates pelées, pressées et concassées, une pincée de persil haché, une pointe d'ail écrasé ; cuire à couvert pendant 12 minutes. Compléter avec 4 cuillerées de mie de pain de table, trempée au Consommé et passée au tamis ; 2 anchois également passés au tamis ; finir avec du jus de bœuf en daube un peu gras.

Les tomates étant farcies, les saupoudrer de mie de pain additionnée de fromage râpé ; arroser d'huile et les gratiner.

Ces tomates se servent chaudes ou froides, à volonté.

Tomates farcies à la Portugaise. — Préparer les tomates comme il est dit et les farcir de riz Pilaw additionné du quart de son volume de tomates concassées. Dresser ce riz en dôme régulier et saupoudrer de persil haché.

NOTA. — En dehors des formules ci-dessus, on peut encore garnir les tomates, préparées comme il est dit, avec un hachis de poulet ou d'agneau, ou des œufs brouillés, que l'on saupoudre de Parmesan râpé et que l'on glace rapidement à la salamandre.

Tomates frites. — Choisir des tomates moyennes, à chair ferme ; les échauder. Les peler ensuite ; les diviser en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; les assaisonner de sel et de poivre ; tremper les tranches dans une pâte à frire légère et les plonger au fur et à mesure dans la friture fumante. — Egoutter, dresser sur serviette et servir immédiatement.

Tomates sautées à la Provençale. — Les tomates étant coupées en deux, pressées et assaisonnées, les mettre dans une poêle contenant de l'huile très chaude, le côté coupé en dessous. Les retourner quand elles sont cuites à moitié ; semer dessus un peu de persil haché avec une pointe d'ail et additionné de mie de pain. Mettre à four doux pour terminer la cuisson, et les dresser sur le plat de service en les sortant du four.

Purée de Tomate. — Voir « Sauce Tomate ». (*Chapitre des Sauces.*)

Soufflé de Tomate à la Napolitaine. — Préparer 3 décilitres de purée de tomate bien réduite. Lui incorporer : 50 grammes de Parmesan râpé, 2 cuillerées de sauce Béchamel très serrée et 3 jaunes d'œufs.

Ajouter 3 blancs fouettés en neige bien ferme ; dresser par couches dans une timbale à soufflé, beurrée, en disposant sur chaque couche, un petit lit de macaroni fraîchement cuit, lié avec beurre et Parmesan râpé. — Cuire comme un Soufflé ordinaire.

TOPINAMBOURS

OU ARTICHAUTS DE JÉRUSALEM

Topinambours à l'Anglaise. — Tourner les topinambours en forme de grosses olives et les cuire doucement au beurre.

Les assaisonner ; puis les lier avec un peu de sauce Béchamel claire.

Nota. — Les topinambours peuvent aussi être cuits à l'eau et au lait, mais il est préférable de les cuire au beurre.

Topinambours frits. — Les peler ; les détailler en tranches épaisses ; cuire celles-ci au beurre ; puis les tremper dans de la pâte à frire et les frire au dernier moment. — Dresser sur serviette avec persil frit.

Purée de Topinambours. — Les peler ; les émincer et les cuire doucement au beurre. Passer au tamis ; travailler la purée sur le feu avec 50 grammes de beurre par 500 grammes de purée. Ajouter la quantité de purée de pommes de terre nécessaire pour la lier et la compléter avec quelques cuillerées de lait bouillant.

Soufflé de Topinambours. — Procéder comme pour le « Soufflé de Pommes de terre ».

TRUFFES

Les truffes sont surtout employées comme garnitures, mais on les sert également à titre de Légume ou de Hors-d'œuvre.

Dans ce cas, elles doivent être préparées de façon très simple, n'ayant besoin d'aucun raffinement pour être parfaites.

Truffes sous la Cendre. — Choisir de grosses truffes et bien les nettoyer Les assaisonner de sel et de poivre ; les arroser d'un filet de fine Champagne ; puis, les enfermer hermétiquement dans une abaisse de pâte à pâté et cuire au four chaud, pendant 25 à 30 minutes.

Les servir telles quelles dans leur enveloppe de pâte.

Truffes au Champagne. — Prendre de belles truffes bien nettoyées ; les assaisonner ; les cuire à couvert avec du Champagne et de la Mirepoix bordelaise, bien cuite.

Les dresser ensuite dans une timbale, ou dans de petites casseroles en argent.

Réduire le Champagne presque entièrement ; lui ajouter un peu de fonds de veau corsé bien clair.

Passer à la mousseline, verser sur les truffes et tenir celles-ci pendant 10 minutes sur le côté du feu, sans aucunement laisser bouillir le fonds.

Truffes à la Crème. — Détailler en lames épaisses 500 grammes de truffes crues, pelées. Les assaisonner de sel et de poivre; les étuver très doucement avec 60 grammes de beurre et un filet de fine Champagne flambée.

Réduire très serré 3 décilitres de crème avec 3 cuillerées de sauce Béchamel; ajouter la cuisson des truffes et une quantité suffisante de crème: compléter avec 60 grammes de beurre fin; mélanger les truffes dans cette sauce et dresser dans une croûte de Vol-au-vent.

Truffes à la Serviette. — Elles se préparent comme les « Truffes au Champagne » dont la formule est ci-dessus, mais en remplaçant le Champagne par du Madère; elles se dressent dans une timbale, placée dans une serviette pliée en artichaut.

Cependant, il est infiniment plus logique de servir, sous ce nom, les « Truffes à la Cendre », en les dressant sous une serviette pliée comme pour les « Pommes de terre en robe de chambre ».

Timbale de Truffes. — Foncer avec de la pâte à pâté ordinaire un moule à timbale, beurré.

Garnir de bardes le fond et les parois de la timbale; remplir l'intérieur de truffes crues, pelées, assaisonnées de sel et de poivre.

Ajouter un verre de Madère; 2 cuillerées de glace blonde de volaille ou de veau; couvrir les truffes d'une barde et fermer la timbale avec une abaisse de pâte, en procédant comme de coutume. — Dorer; cuire à four chaud pendant 50 minutes.

Au moment de servir, démouler et dresser sur serviette.

SÉRIE DES FARINAGES

FONDUS AU PARMESAN

Ce farinage est très usité en Belgique, où il est souvent servi comme hors-d'œuvre chaud; il n'a rien de commun avec la Fondue au fromage de la Suisse et du pays Bressan.

Préparer un roux blanc avec 60 grammes de beurre et 60 grammes de farine; mouiller d'un demi-litre de lait; bien assaisonner de sel, poivre, muscade; faire prendre l'ébullition et cuire au four, à

découvert, pendant 25 minutes. Enlever ensuite la croûte qui s'est formée sur la composition ; changer celle-ci de casserole et lui incorporer 5 jaunes d'œufs et 100 grammes de Parmesan râpé.

Etaler sur plaque beurrée ; beurrer également le dessus et laisser refroidir. Renverser ensuite sur la table farinée ; détailler à l'emporte-pièce rond de 3 centimètres de diamètre ; paner à l'anglaise ; traiter à friture très chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

GNOKI

Gnoki au Gratin. — Préparer une pâte à choux avec les éléments suivants : un demi-litre de lait ; une pincée de sel et un peu de muscade ; 100 grammes de beurre ; 250 grammes de farine ; 6 œufs. Quand la pâte est prête, lui incorporer 125 grammes de Parmesan râpé.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une noix ; les faire tomber dans de l'eau bouillante salée et pocher doucement.

Dès que les gnoki montent à la surface de l'eau et sont élastiques sous le doigt, les égoutter sur un linge.

Napper de sauce Mornay le fond d'un plat à gratin ; ranger les gnoki dessus ; les couvrir de la même sauce ; les saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et gratiner à four de chaleur moyenne.

Gnoki à la Romaine. — Faire tomber en pluie 250 grammes de semoule dans un litre de lait bouillant.

Assaisonner de sel, poivre et muscade ; cuire doucement pendant 20 minutes.

Retirer du feu ; lier la semoule avec 2 jaunes d'œufs et l'étaler, en couche d'un centimètre d'épaisseur, sur une plaque mouillée.

Lorsque la composition est bien froide, la détailler avec un emporte-pièce rond de 4 à 5 centimètres de diamètre. — Ranger les gnoki dans des timbales basses, beurrées ; les saupoudrer de Gruyère et de Parmesan râpés ; arroser de beurre fondu et gratiner à four chaud.

Gnoki de Pommes de terre. — Cuire à l'anglaise un kilo de pommes de terre. Les égoutter aussitôt cuites ; les passer vivement au tamis, travailler la purée, pendant qu'elle est brûlante avec 50 grammes de beurre, 2 petits œufs, 2 jaunes, 150 grammes de farine, sel, poivre et muscade.

Diviser cette composition en parties de la grosseur d'une noix; les rouler en boules; les aplatir légèrement avec une fourchette pour former comme un grillage dessus; les pocher à l'eau bouillante.

Egoutter ensuite les gnoki sur un linge; les dresser par couches, en semant du fromage râpé entre chaque couche; saupoudrer la surface de fromage râpé; arroser copieusement de beurre fondu et gratiner à four chaud.

Noques au Parmesan. — Mettre dans une terrine, chauffée à l'avance, 250 grammes de beurre manié; le travailler avec sel, poivre, muscade, en y ajoutant petit à petit 2 œufs et 2 jaunes battus en omelette; 150 grammes de farine et un blanc d'œuf fouetté en neige bien ferme.

Diviser la composition en parties de la grosseur d'une noisette; faire tomber ces parties dans un sautoir d'eau bouillante salée et les pocher.

Egoutter les noques sur un linge; les dresser en timbale; saupoudrer copieusement de fromage râpé et arroser de Beurre noisette.

LASAGNES

Les lasagnes peuvent recevoir les différents apprêts du macaroni et des nouilles; il est donc inutile de leur consacrer des formules qui seraient les mêmes. (Voir *Macaroni.*)

MACARONI

On désigne, sous ce nom, toutes les pâtes de forme cylindrique, depuis le Spaghetti dont la grosseur est celle d'un gros vermicelle, jusqu'au canneloni dont le tube intérieur a un centimètre de diamètre.

Toutes ces pâtes sont cuites à l'eau bouillante, salée à raison de 10 grammes au litre.

Un macaroni, de même que les autres pâtes du même genre, ne doit jamais se rafraîchir.

Tout au plus, si la cuisson doit être arrêtée, peut-on ajouter un peu d'eau fraîche et retirer la casserole du feu. Il est essentiel qu'il soit cuit seulement au moment d'être employé. Un macaroni réchauffé ne peut jamais donner qu'un mauvais résultat.

Canneloni farcis. — 1° Préparer la composition suivante :

250 grammes de Farce gratin *A*, un peu grasse ; 100 grammes de panade ; 2 jaunes d'œufs ; 100 grammes de jambon ; 100 grammes de foie gras ; 150 grammes de cervelle cuite ; 50 grammes de truffes coupées en brunoise — Piler jambon et foie gras ; mélanger ensuite les autres éléments

2° Blanchir les canneloni ; les couper en tronçons de 8 centimètres de longueur ; les fendre longitudinalement et les garnir de farce

Les rouler sur eux-mêmes ; les ranger côte à côte sur un plat beurré, saupoudré de fromage râpé ; saupoudrer la surface de fromage et de mie de pain mélangés ; arroser de beurre fondu et gratiner à four doux pendant un quart d'heure

Entourer d'un cordon de jus de bœuf en servant.

Nota. — Ceci est le procédé type, mais les farces de canneloni peuvent être variées, et comporter de la chair cuite de bœuf, de volaille, ou de gibier.

Macaroni au Gratin. — Préparer le macaroni comme celui « à l'Italienne » en y ajoutant un peu de sauce Béchamel ; le dresser sur un plat à gratin beurré saupoudré de fromage râpé.

Saupoudrer également la surface de fromage râpé mélangé de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Macaroni à l'Italienne. — Cuire le macaroni à l'eau bouillante ; l'égoutter complètement ; le mettre dans un sautoir et le sauter sur le feu pour le sécher.

L'assaisonner de sel, poivre et muscade ; le lier avec 150 grammes de Gruyère et Parmesan râpés, par moitié : 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux par 500 grammes de macaroni. Sauter le tout pour bien assurer la liaison et dresser en timbale.

Macaroni au Jus. — Blanchir le macaroni à l'eau salée en le tenant un peu ferme ; l'égoutter et le couper en petits tronçons ; le mettre à mijoter dans un jus de Braisé de bœuf et jusqu'à absorption presque complète de celui-ci par le macaroni.

Dresser en timbale ; arroser le macaroni de quelques cuillerées du même jus.

Macaroni à la Milanaise. — Le macaroni étant blanchi et tronçonné, le lier au fromage, puis l'additionner d'une sauce Demi-glace tomatée et d'une garniture Milanaise.

Ou bien : Le lier simplement à « l'Italienne ; » le dresser en timbale en ménageant un creux au milieu, et dresser dans ce vide la garniture Milanaise, liée à la sauce Demi-glace tomatée.

Macaroni à la Nantua. — Le macaroni étant cuit, égoutté et bien séché, le lier à la « Crème d'écrevisse »; lui mélanger 2 douzaines de queues d'écrevisses par livre de macaroni.

Dresser en timbale et couvrir le macaroni d'une julienne de truffes bien noires.

Macaroni à la Napolitaine. — Préparer à l'avance une Estouffade de bœuf au vin rouge et à la tomate. Cette Estouffade doit cuire pendant 10 à 12 heures, et la viande doit être réduite à l'état de purée.

Passer cette Estouffade au tamis et la tenir de côté.

Blanchir du gros macaroni, en le tenant un peu ferme ; l'égoutter ; le couper en petits tronçons et le lier au beurre.

Saupoudrer le fond d'une timbale avec du fromage râpé ; recouvrir d'une couche de purée d'Estouffade ; disposer une couche de macaroni sur celle-ci et alterner ainsi les couches de fromage, purée et macaroni, jusqu'à ce que la timbale soit pleine. — Servir tel quel.

Macaroni à la Sicilienne. — Le macaroni étant blanchi, le lier au fromage comme pour « Italienne » et l'additionner d'un quart de purée de foies de volailles détendue au Velouté.

Macaroni aux truffes blanches. — Préparer le macaroni « à l'Italienne » comme il est indiqué plus haut et l'additionner de 200 grammes de truffes blanches du Piémont, coupées en copeaux minces, par livre de macaroni.

Tenir à couvert pendant 5 minutes et dresser en timbale.

NOUILLES

On les achète généralement toutes prêtes. Si on veut les apprêter soi-même, les proportions de la pâte sont celles-ci : 500 grammes de farine, 15 grammes de sel, 4 œufs entiers et 5 jaunes.

Détremper comme une pâte ordinaire; fraiser deux fois et laisser reposer au frais pendant une heure ou deux avant de détailler.

Toutes les formules indiquées pour le Macaroni, sont applicables aux Nouilles.

Pour les « Nouilles à l'Alsacienne », il est d'usage de semer dessus, quand elles sont dressées en timbale, une petite quantité de nouilles crues sautées au beurre et tenues très croustillantes.

KACHE

Les différentes formules concernant le « Kache » ont été données dans la « Série des Appareils et Préparations pour Garnitures ». (Voir *Chapitre des Garnitures*.)

POLENTA

Dans un litre d'eau bouillante additionnée de 15 grammes de sel, faire tomber 250 grammes de farine de maïs, en remuant avec une cuiller pour bien mélanger.

Laisser cuire pendant 25 minutes ; puis, ajouter 60 grammes de beurre et 75 grammes de Parmesan râpé.

Si la Polenta est apprêtée pour légume ou garniture, on l'étale alors en couche mince sur une plaque mouillée. Lorsqu'elle est froide, on la détaille en ronds ou en losanges qui sont d'abord colorés au beurre ; puis on les dresse sur un plat, on les saupoudre de fromage râpé et on les arrose de Beurre noisette.

Soufflé Piémontais. — Faire bouillir un demi-litre de lait avec 6 grammes de sel ; semer dessus 60 grammes de farine de maïs ; bien mélanger ; couvrir et cuire à four doux pendant 25 minutes.

Mettre ensuite la pâte dans une autre casserole ; la travailler avec 50 grammes de beurre et autant de Parmesan râpé ; puis, y mélanger : un œuf, 3 jaunes et 3 blancs fouettés en neige bien ferme.

Dresser en timbale beurrée saupoudrée de fromage râpé et cuire comme un autre Soufflé.

Timbale de Polenta. — Préparer la pâte comme il est indiqué à la Notice. Avec cette pâte, emplir un moule à timbale, beurré, et laisser refroidir. — Démouler ; marquer l'emplacement du couvercle ; paner la timbale à l'anglaise et la frire.

Retirer ensuite le couvercle ; vider la timbale avec précaution ; la réserver pour l'utiliser comme une autre croûte de timbale.

RAVIOLIS

Quelle que soit la garniture qu'ils comportent, l'apprêt des raviolis est toujours le même.

Les farces décrites ci-dessous représentent les garnitures les plus usuelles.

Farce *A*.

Mélanger : 250 grammes de chair de volaille cuite, hachée finement ; 150 grammes de cervelle cuite, écrasée ; 100 grammes de fromage blanc, pressé ; 100 grammes d'épinards, blanchis, pressés et hachés ; 100 grammes de bourrache verte, blanchie, une pincée de basilic vert ; 150 grammes de Parmesan râpé ; 2 œufs, 2 jaunes, sel, poivre et muscade.

Farce *B*.

Mélanger : 300 grammes de bœuf en daube bien cuit, froid, et haché finement : 300 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés ; 25 grammes d'échalotes hachées ; 150 grammes de purée de cervelle cuite ; 2 œufs entiers, sel, poivre et muscade.

Farce *C*.

Sauter au beurre 250 grammes de foies de volaille, en y ajoutant 2 échalotes hachées, une pincée de persil et une pointe d'ail écrasée. Piler finement ces foies et leur additionner successivement : 250 grammes d'épinards blanchis, rafraîchis et pressés ; 2 filets d'anchois ; 100 grammes de beurre ; 3 œufs, sel, poivre, muscade et pincée de basilic. — Passer le tout au tamis.

Traitement des Raviolis.

On peut les faire de diverses formes en procédant ainsi :

1° Abaisser très mince un morceau de Pâte à nouilles et le détailler avec un emporte-pièce cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Mouiller les bords de chaque rond de pâte ; garnir le milieu de gros comme une petite noisette de l'une des farces ci-dessus, et plier en chausson.

2° Abaisser la pâte en long rectangle de 10 centimètres de large ; garnir de parties de farce de la grosseur d'une noix, en laissant un intervalle entre chaque partie ; mouiller les bords ; plier l'abaisse en ramenant les bords l'un sur l'autre, et détailler en demi-lune avec un emporte-pièce cannelé.

3° Faire une abaisse de pâte carrée ; la garnir de parties de farce disposées en ligne, en laissant entre chacune un intervalle de 5 centimètres. Mouiller ; recouvrir d'une seconde abaisse carrée de

mêmes dimensions et détailler à la roulette en carrés de 5 à 6 centimètres de côté.

Pochage et Gratin des Raviolis.

Quelle que soit la forme des raviolis, les jeter dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée; les pocher pendant 8 à 10 minutes et les égoutter.

Les dresser sur un plat à gratin, beurré, saupoudré de fromage râpé; les arroser de bon jus de bœuf; saupoudrer encore de fromage râpé et gratiner.

— Ou : dresser les raviolis pochés, par lits, en saupoudrant de fromage et en arrosant de jus chaque lit de raviolis. Compléter avec du fromage râpé et gratiner de même.

Nota. — On peut servir aussi les raviolis simplement saupoudrés de fromage râpé et arrosés de Beurre noisette.



XIV

ENTREMETS

Observation.

Il ne s'agit ici que des entremets de cuisine, et nous devons faire remarquer que leur composition variant selon les goûts dans chaque pays, on doit s'attacher à en subordonner les genres, selon la nationalité et les goûts de ceux pour qui ils sont apprêtés. Ainsi, il ne faut servir qu'exceptionnellement des entremets légers tels qu'on les sert en France, à des Anglais et à des Américains ; ceux-ci leur préféreront toujours les entremets substantiels auxquels ils sont habitués. De là, pour le cuisinier l'obligation d'avoir tout au moins quelques notions des entremets étrangers, surtout de ceux de la cuisine anglaise.

SÉRIE DES PRÉPARATIONS AUXILIAIRES POUR ENTREMETS

PATES ET COMPOSITIONS DIVERSES

(Ayant leur utilisation dans le travail de l'Entremets.)

Feuilletage. — Détremper 500 grammes de farine tamisée avec 10 grammes de sel et 2 décilitres et demi à 3 décilitres d'eau, selon la qualité de la farine employée. Rassembler la pâte en boule sans trop la travailler et la laisser reposer pendant 20 minutes.

L'étaler ensuite en circonférence de 20 centimètres de diamètre et d'épaisseur bien égale; poser et aplatir dessus 500 grammes de beurre bien manié, *surtout en hiver;* ramener les extrémités de la pâte sur le centre, de façon à former un carré et à enfermer parfaitement le beurre.

Laisser reposer encore pendant 10 minutes et donner deux tours. L'opération du *tourage* consiste à allonger la pâte au rouleau, sur une longueur de 60 centimètres et un centimètre et demi d'épaisseur; puis, la bande de pâte est repliée en trois, ce qui constitue *un tour*. Le second tour est donné en abaissant la pâte en sens inverse et ainsi de suite. — Le tourage a pour but de répartir le beurre dans la détrempe, de façon parfaitement égale, pour assurer par la suite le développement régulier du feuilletage.

Donner encore quatre tours, deux par deux, en laissant 10 minutes d'intervalle entre chaque deux tours.

Lorsque le feuilletage a reçu les six tours réglementaires, il est prêt pour le détail.

Remarques sur le travail du feuilletage.

1° Pour la parfaite unification des deux éléments qui constituent le feuilletage (détrempe et beurre), la consistance de l'une doit être rigoureusement semblable à celle de l'autre.

2° Le beurre doit toujours être manié avant d'être joint à la détrempe. — Pendant le cours de son apprêt, le feuilletage doit être tenu au frais, mais on ne doit jamais le placer directement sur la glace; attendu que, si le contact de celle-ci n'a aucune influence sur la détrempe, il en aurait une très grande sur le beurre, qu'il durcirait outre mesure; il arriverait ainsi que, ce beurre écrasé et transformé en grumeaux sous la pression du rouleau, ne se mélangerait pas avec la détrempe ou très imparfaitement.

3° Pour l'égalité de répartition du beurre dans la détrempe, le tourage doit être fait géométriquement.

4° Le tourage du feuilletage ne doit pas être précipité, sinon il prend une élasticité qui rend son détail difficile; il en résulte en plus sa rétraction à la cuisson.

Rognures, ou Demi-feuilletage. — Les rognures ou débris de feuilletage sont d'une grande utilité dans le travail de la pâtisserie. Elles servent notamment pour toutes croûtes de Tartelettes et de Barquettes pour garnitures ou autres; pour les croûtons à œufs et différents autres apprêts auxiliaires.

Lorsque le feuilletage est détaillé, elles doivent être rassemblées en boule et tenues en réserve dans un endroit frais. Néanmoins, leur utilisation s'impose au bout de deux jours en été et de quatre jours en hiver.

Pâte à foncer ordinaire. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée ; 250 grammes de beurre ; 10 grammes de sel ; 2 décilitres d'eau.

Procédé : Etaler la farine en couronne ; mettre au milieu le sel, l'eau et le beurre, bien manié ; détremper en incorporant la farine petit à petit, et pétrir un instant. *Fraiser* deux fois ; rassembler la pâte en boule ; la tenir ensuite enfermée dans un linge et au frais, en attendant son emploi.

NOTA. — 1° L'opération du *fraisage* consiste à broyer la pâte sous la paume de la main, par petites parties, en la poussant devant soi. Elle a pour but d'assurer l'unification des éléments qui composent la pâte et de la rendre parfaitement lisse.

2° Autant qu'il est possible, toutes les pâtes fraisées doivent être faites quelques heures à l'avance.

Pâte à foncer fine (*Pour flans spéciaux et Tartes aux fruits*). — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée ; 10 grammes de sel ; 50 grammes de sucre en poudre ; un œuf ; 300 grammes de beurre manié ; un décilitre et demi d'eau.

Procédé : Etaler la farine en couronne ; rassembler au milieu sel, sucre, œuf et beurre ; amalgamer d'abord ces différents éléments ; incorporer ensuite la farine petit à petit et fraiser deux fois.

Rassembler la pâte en boule et la tenir au frais comme il est dit ci-dessus.

Pâte à Galette ordinaire. — *Proportions :* 500 grammes de farine ; 10 grammes de sel ; 15 grammes de sucre ; 375 grammes de beurre ; un décilitre et demi d'eau.

Procédé : Faire la détrempe comme pour la Pâte à foncer ; rassembler la pâte en boule, mais ne pas la fraiser. Laisser reposer au frais pendant une heure au moins.

Lui donner ensuite trois tours, en laissant un intervalle de 8 à 10 minutes entre chaque tour. Après le dernier tour, laisser la pâte reposer encore quelques minutes avant de la détailler.

Pâte sèche sucrée pour différents usages. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 150 grammes de sucre ; 3 œufs ; une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Détremper comme à l'ordinaire, fraiser la pâte deux fois; la rassembler en boule et la tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

Pâte à Petits gâteaux (*Pour thé et bordures d'Entremets*). — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée; 300 grammes de beurre; 300 grammes de sucre; un œuf entier et 4 jaunes; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Détremper comme de coutume; fraiser deux fois; rassembler la pâte en boule et la laisser reposer au frais pendant une heure au moins.

Détail : Abaisser la pâte sur une épaisseur d'un centimètre; la détailler avec les petits emporte-pièces spéciaux; relever les détails sur plaque; dorer aux jaunes d'œufs; décorer à volonté avec : demi-amandes, demi-cerises confites, angélique, écorce d'orange confite, raisins, etc.; cuire à four chaud.

Gommer les gâteaux en les sortant du four.

Nota. — Le gommage a pour but de donner du brillant aux gâteaux et il doit se faire dès la sortie du four. On emploie pour cela une dissolution de gomme arabique qui est appliquée au pinceau sur les gâteaux, en les sortant du four.

Dans certains cas, on remplace la gomme arabique par du lait bouillant sucré à l'état de sirop.

Pâte à dumplings et à puddings. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée; 300 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche; 15 grammes de sel; 50 grammes de sucre; 2 décilitres d'eau.

Procédé : Casser la graisse en menus morceaux et la débarrasser des membranes qui l'enveloppent. La hacher très finement ensuite; la mettre au milieu de la farine étalée en couronne, en y joignant : le sel, le sucre et l'eau. Mélanger d'abord ces divers ngrédients; incorporer ensuite la farine petit à petit; rassembler a pâte en boule sans la fraiser et la tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

Pâte à Brioche ordinaire. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée; 350 grammes de beurre; 6 œufs; 12 grammes de levure sèche; 15 grammes de sel et 25 grammes de sucre; un décilitre d'eau tiède.

Procédé : 1° Prendre le quart de la farine; faire un trou au milieu; y mettre la levure et délayer celle-ci avec un peu d'eau tiède. Ajouter ensuite quelques cuillerées d'eau pour détremper la farine en une pâte mollette qui constitue le levain; rouler cette pâte en

boule; tracer dessus une double incision en croix; la mettre dans une petite terrine; couvrir et tenir celle-ci dans un endroit chaud, pour que, par la fermentation, ce levain double de volume.

2° Etaler en couronne le reste de la farine; déposer au milieu 2 cuillerées d'eau ou de lait tiède et 4 œufs. Détremper et, quand le tout est en masse compacte, travailler vigoureusement la pâte en la rompant et en la fouettant sur la table ; ajouter le reste des œufs, un par un, et en continuant à la travailler. — La pâte ayant pris du corps et étant bien lisse, lui faire absorber d'abord le sel et le sucre dissous dans un peu d'eau, puis ajouter le beurre ramolli à la consistance de la pâte ; mélanger ces divers éléments, en rompant la masse par petites parties, qui sont successivement rapportées et étalées l'une sur l'autre.

3° Renverser sur la pâte le levain, qui doit avoir exactement doublé de volume; le mélanger en procédant comme pour le beurre.

Relever la pâte dans une terrine; couvrir celle-ci; la tenir dans un endroit tempéré et laisser fermenter la pâte pendant 12 heures, en ayant soin de la *rompre*, c'est-à-dire d'en arrêter la fermentation au bout de 5 à 6 heures.

Pâte à Brioche Mousseline. — Prendre la quantité voulue de Pâte à brioche ordinaire ; lui ajouter, par livre de pâte, 60 grammes de beurre ramolli en pommade. La rouler en boule et la mettre dans le moule où elle doit cuire, en observant : 1° que ce moule doit être grassement beurré ; 2° que la pâte ne doit le garnir qu'aux deux tiers, l'autre tiers se trouvant comblé par suite du développement de la pâte par la fermentation.

Tenir le moule dans un endroit tempéré jusqu'à ce que la pâte soit arrivée aux bords du moule ; passer alors à la surface un pinceau trempé dans du beurre fondu et cuire au four de chaleur moyenne.

Nota. — On se sert de cette pâte pour certaines Timbales d'entremets de fruits. Dans ce cas, la pâte est mise à fermenter et cuite dans un moule à Charlotte haut de bords.

Pâte à Brioche Commune. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 4 œufs ; 15 grammes de sel et une pincée de sucre ; 15 grammes de levure ; un décilitre de lait tiède.

Procédé : 1° Préparer le levain avec le quart de la farine, la levure et le lait.

2° Travailler la pâte comme celle de la brioche ordinaire et opérer de même en tous points.

Observations.

1° Telle qu'elle est indiquée, la pâte ci-dessus peut être employée pour Rissoles diverses, la quantité de sucre qu'elle comporte n'étant que pour en assurer la coloration à la cuisson.

2° Elle doit être tenue assez ferme pour pouvoir être travaillée au rouleau.

3° Si elle est spécialement préparée pour *Coulibiacs*, les proportions restent les mêmes, mais on supprime le sucre.

Pâte à Beignets Viennois. — *Proportions :* 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 6 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel et 25 grammes de sucre ; un décilitre de lait.

Procéder en tous points comme pour la Pâte à brioche ordinaire.

Pâte à Savarin. — *Proportions :* 500 grammes de farine ; 375 grammes de beurre ; 8 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel et 25 grammes de sucre ; un décilitre de lait tiède.

Procédé : Tamiser la farine dans une sébile en bois ; faire un trou au milieu ; y mettre le sel, la levure et délayer celle ci avec le lait. Ajouter les œufs ; détremper et travailler la pâte à la main pendant quelques minutes ; détacher et rejeter dans la masse les parties de pâte attachées après les parois de l'ustensile ; puis, disposer sur la surface le beurre, manié, bien ramolli et divisé en petites parties.

Couvrir et tenir dans un endroit assez chaud, pour que, par la fermentation, la pâte double de volume.

Ajouter alors le sel, pétrir la pâte à la main pour y incorporer le beurre et la fouetter vigoureusement jusqu'à ce qu'elle ait assez de corps pour pouvoir être soulevée d'une seule masse.

Lorsqu'elle est à ce point, mettre le sucre et la travailler encore un instant pour le mélange de celui-ci.

Nota. — 1° Le sucre ne se met qu'à la fin, parce qu'il rompt le corps de la pâte, ce qui la rend plus longue à travailler.

2° Soit pour les savarins qui doivent être siropés, soit pour ceux qui sont destinés à être conservés secs pour Croûtes aux fruits, les moules ne doivent être garnis de pâte qu'au tiers de la hauteur des parois ; les deux autres tiers sont comblés par la pâte qui se développe sous l'action du ferment.

Pâte à Baba. — *Proportions :* 500 grammes de farine ; 300 grammes de beurre ; 7 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel et 20 grammes de sucre ; un décilitre de lait tiède ; 100 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, moitié de chacun.

Procédé : Le travail est le même que celui de la pâte à Savarin ; on ajoute les raisins à la fin, en même temps que le sucre. De même que pour les Savarins, les moules ne doivent être garnis de pâte qu'au tiers de leur hauteur.

Pâte à Mazarine. — Prendre la quantité nécessaire de Pâte à brioche ordinaire et lui incorporer, petit à petit, la même quantité de Pâte à baba.

Mouler en moules à génoise unis.

Pâte à Choux ordinaire. — *Proportions :* 7 décilitres et demi d'eau ; 375 grammes de beurre ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; 500 grammes de farine tamisée ; 16 œufs moyens ; une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

Procédé : Mettre eau, sel, sucre et beurre dans une casserole et faire prendre l'ébullition.

Retirer du feu ; ajouter la farine ; mélanger celle-ci et dessécher à feu vif jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus à la cuiller et suinte légèrement. Ajouter alors, et complètement hors du feu, les œufs deux par deux, en ayant soin de bien les incorporer à la pâte avant d'en mettre de nouveaux. Quand tous les œufs ont été absorbés par la pâte, compléter celle-ci avec le parfum.

Pâte à Beignets Soufflés. — La formule de cette pâte figure dans la « Série des Appareils pour garnitures » (voir, au Chapitre des Garnitures, *Pâte à Choux d'office*). La seule modification à lui apporter est une addition de 20 grammes de sucre pour les proportions indiquées.

Pâte à Ramequins et à Gougère. — La préparation de cette pâte est la même que celle de la « Pâte à choux ordinaire » décrite ci-dessus, en observant les modifications suivantes :

1° Remplacer l'eau par du lait et supprimer sucre et parfum.

2° Quand les œufs sont incorporés à la pâte, compléter celle-ci avec 250 grammes de Gruyère frais détaillé en Brunoise.

Pâte à Génoise ordinaire. — *Proportions :* 500 grammes de sucre en poudre ; 16 œufs ; 375 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre fondu ; parfum à volonté, dosé à raison

d'une cuillerée ordinaire de sucre vanillé, ou de zeste; ou un demi-décilitre d'une liqueur quelconque.

Procédé : Mélanger sucre et œufs dans un bassin en cuivre; poser l'ustensile sur des cendres chaudes ou sur la plaque du fourneau, de façon à ce que la composition tiédisse légèrement; fouetter jusqu'à ce que cette composition fasse le ruban. Ajouter alors, et hors du feu : le parfum adopté; la farine et le beurre fondu, versé en petit filet, en le décantant. Mélanger en soulevant légèrement pour ne pas alourdir la pâte.

— Se cuit en moules divers ou en plaques beurrés et farinés, selon l'usage auquel est destinée la Génoise.

NOTA. — Une composition fait « le ruban » lorsqu'elle est devenue épaisse et que, en élevant la spatule ou le fouet, au-dessus de l'ustensile, la composition qui y est adhérente s'en détache en ruban de pâte et retombe dans la masse en s'affaissant lentement.

Pâte pour Biscuits à la Cuiller. — *Proportions :* 500 grammes de sucre en poudre, 16 œufs, 375 grammes de farine tamisée, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

Procédé : Prendre dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs; mélanger et travailler jusqu'à ce que la composition ait blanchi légèrement et fasse le ruban. Lui mélanger d'abord le parfum et la farine en faisant tomber celle-ci en pluie, puis les 16 blancs montés en neige très ferme, en soulevant la masse avec la spatule pour lui conserver sa légèreté.

Dressage et cuisson : Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille ayant un centimètre et demi de diamètre d'ouverture; coucher les biscuits sur des feuilles de papier fort; saupoudrer copieusement de sucre en poudre, et faire tomber l'excédent de sucre, en soulevant les feuilles par les deux extrémités. Projeter ensuite quelques gouttelettes d'eau sur les biscuits pour faciliter le perlage, et cuire à four très doux.

Pâte à Biscuit Manqué. — *Proportions :* 500 grammes de sucre en poudre, 18 jaunes, 400 grammes de farine, 300 grammes de beurre, 16 blancs en neige, 3 cuillerées de rhum.

Procédé : Travailler sucre et jaunes dans une terrine jusqu'à ce que la composition soit devenue blanche et légère.

Ajouter : le rhum, la farine, les blancs bien fermes, et le beurre fondu, décanté. Mettre en moules beurrés et farinés, et cuire au four de chaleur moyenne.

Pâte à Biscuit Punch. — *Proportions :* 500 grammes de sucre, 12 jaunes et 3 œufs entiers, 8 blancs en neige, 375 grammes

de farine tamisée, 300 grammes de beurre, une demi-cuillerée de sucre d'orange et autant de sucre de citron, 3 cuillerées de vieux rhum.

Procédé : Travailler sucre, jaunes et œufs dans une terrine, jusqu'à ce que la composition soit devenue mousseuse.

Ajouter : sucre d'orange et de citron, rhum, farine, blancs d'œufs fouettés très fermes, beurre fondu, et mélanger le tout avec précaution.

Se cuit en moules, en caisse, ou en cercles à flan beurrés, selon la destination, et au four de chaleur moyenne.

Pâte à Biscuit de Savoie. — *Proportions :* 500 grammes de sucre, 14 jaunes d'œufs, 185 grammes de farine tamisée bien sèche et 185 grammes de fécule mélangées, 14 blancs d'œufs montés en neige très ferme, une cuillerée de sucre vanillé.

Procédé : Travailler sucre et jaunes en terrine jusqu'à ce que la composition fasse bien le ruban. Ajouter : sucre vanillé, farine, fécule, et blancs d'œufs.

Mettre en moules beurrés et féculés avec soin, en les emplissant seulement aux deux tiers ; cuire à four doux, mais de chaleur soutenue et régulière.

CROUTES DIVERSES

Croûtes de Bouchées. — Abaisser du feuilletage à 6 tours, bien reposé, sur une épaisseur de 8 millimètres. Détailler avec un emporte-pièce cannelé de 7 centimètres de diamètre ; relever les abaisses sur plaque mouillée, en les retournant ; dorer ; marquer l'emplacement du couvercle avec un emporte-pièce rond uni de 3 centimètres et demi de diamètre et rayer l'emplacement marqué.

Cuire à four chaud; enlever les couvercles en sortant les bouchées du four et retirer la mie de l'intérieur.

Croûtes de Bouchées mignonnes. — Ces bouchées, qui sont utilisées comme éléments de garniture, se font comme les précédentes, en donnant à l'abaisse de feuilletage une épaisseur de quelques millimètres en plus.

Elles se détaillent à l'emporte-pièce cannelé de 5 centimètres de diamètre et se finissent comme les précédentes.

Croûte de Flan, cuite à blanc. — Pour un cercle de 20 centimètres de diamètre, prendre 200 grammes de Pâte à foncer ou de rognures de feuilletage. Rouler cette pâte en boule ; l'abaisser

en circonférence de 24 centimètres de diamètre. Beurrer le moule; soulever l'abaisse sur les mains ; la déposer sur le cercle et la faire tomber dedans en l'appuyant bien sur les parois. Passer le rouleau sur les bords ; former la crête avec le bourrelet de pâte qui s'est produit et pincer cette crête.

Poser le flan sur une tourtière ; piquer le fond pour éviter les boursouflures pendant la cuisson ; tapisser le fond et les parois de papier fin beurré ; remplir de pois cassés et cuire pendant 25 minutes à four de chaleur moyenne. Retirer ensuite pois cassés et papier ; dorer le tour et l'intérieur de la croûte ; la tenir à l'entrée du four pendant quelques minutes pour la sécher.

Croûtes de Tartelettes. — Ces croûtes, qui sont usitées très diversement, se font en moules unis ou cannelés, plus ou moins grands, selon leur destination, et en Pâte à foncer ou en rognures de feuilletage.

Abaisser la pâte en lui donnant une épaisseur d'un quart de centimètre ; détailler avec un emporte-pièce cannelé de dimensions proportionnées à celles des moules qu'on emploie ; foncer les moules beurrés, avec ces ronds de pâte ; piquer le fond ; garnir de papier fin et de pois cassés ; cuire pendant 12 à 15 minutes au four de chaleur moyenne. Retirer ensuite papier et pois ; démouler ; dorer le tour et l'intérieur des croûtes ; les sécher pendant quelques minutes à l'entrée du four, ou les mettre à l'étuve.

Croûtes pour petites Timbales. — Beurrer les moules ; abaisser la pâte comme pour les croûtes de tartelettes et la détailler avec un emporte-pièce cannelé de dimensions proportionnées aux moules.

Mouler ces abaisses sur le bout du rouleau, poudré de farine, en rabattant les bords sur le rouleau et en évitant de faire des plis sur la pâte. On obtient ainsi une sorte de godet qu'il n'y a qu'à déposer dans le moule, en l'appuyant, du bout des doigts, dans le fond et sur les parois pour qu'il en prenne bien la forme. Garnir ensuite l'intérieur de papier et de pois cassés ; opérer pour le reste comme pour les Croûtes de tartelettes.

Croûte de grande Timbale. — Beurrer un moule à charlotte ; décorer les parois avec des détails de pâte à nouilles, si la croûte est pour Entrée. Si elle est pour Entremets, c'est inutile, celle-ci étant décorée extérieurement après cuisson. Si le moule est décoré à l'avance, mouiller légèrement les détails du décor pour les faire adhérer à la croûte.

Mouler en boule la pâte que l'on emploie ; l'abaisser en rond de 20 centimètres de diamètre, saupoudrer de farine ; plier le rond en deux ; ramener les bords vers le centre, de façon à former une sorte de calotte et en évitant de faire des plis. L'aplatir ensuite avec le rouleau pour lui donner une épaisseur égale de 8 millimètres et la déposer dans le moule. Bien l'appuyer dans le fond et sur les parois.

Garnir le fond et les parois de papier fin beurré ; emplir de pois cassés ; poser sur ceux-ci un tampon en papier pour former le dôme ; couvrir d'une mince abaisse de pâte et souder celle-ci après les bords de la timbale. Former la crête en serrant entre les doigts la pâte qui monte au-dessus des bords du moule ; pincer celle-ci intérieurement et extérieurement. Mouiller légèrement l'abaisse rapportée et former le couvercle en disposant dessus plusieurs rangées de feuilles en pâte, taillées à l'emporte-pièce ou au couteau.

Compléter le couvercle avec 3 ou 4 ronds cannelés de grandeur différente, collés l'un sur l'autre et troués au milieu avec un emporte-pièce rond uni. Ménager une ouverture sur l'abaisse qui forme le fond du couvercle, pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson ; dorer, et cuire au four de bonne moyenne chaleur.

Lorsque la cuisson de la croûte est assurée, enlever le couvercle ; retirer pois cassés et papier ; dorer l'intérieur de la timbale et la sécher à l'entrée du four pendant quelques minutes ; ou bien la démouler de suite et la sécher à l'étuve.

Croûte de Tourte à l'Ancienne. — Rouler en boule un morceau de Pâte à foncer ordinaire ; l'abaisser sur une épaisseur de 6 à 7 millimètres. Relever cette abaisse sur une tourtière mouillée ; placer au milieu un tampon en papier ; recouvrir ce tampon d'une seconde abaisse très mince, qui sera soudée sur les bords de la première abaisse.

Mouiller les bords ; entourer la tourte d'une bande de feuilletage épaisse d'un centimètre, et dont la longueur est calculée selon le diamètre de la tourte. Souder les deux extrémités de la bande ; chiqueter le tour de la tourte avec le dos de la pointe d'un couteau ; dorer la bande et l'abaisse qui forme le tampon ; rayer celle-ci à la fourchette et cuire au four de chaleur moyenne. — En sortant la Tourte du four, cerner et enlever la pâte du dessus et retirer de suite le tampon de papier.

Croûte de Vol-au-vent. — Abaisser un pâton de feuilletage à 6 tours en lui donnant une épaisseur bien égale de 2 centimètres. Poser dessus un patron quelconque ; assiette, couvercle de casserole ou autre, de la grandeur à donner au Vol-au-vent ; couper la pâte obliquement, avec la pointe d'un petit couteau, en suivant les bords de ce patron. Retourner le rond de feuilletage et le poser sur une tourtière légèrement mouillée ; chiqueter le tour; dorer le dessus ; tracer un cercle avec la pointe du couteau, à 3 ou 4 centimètres des bords selon les dimensions du Vol-au-vent, pour former le couvercle.

Rayer ce couvercle de lignes quadrillées; rayer également le tour et cuire à four chaud.

En sortant le Vol-au-vent du four, retirer le couvercle et enlever la mie molle qui se trouve dans l'intérieur.

CRÈMES DIVERSES, MERINGUES, PRALINS, CUISSON DU SUCRE

Crème à l'Anglaise *A*. — *Proportions :* 500 grammes de sucre en poudre; 16 jaunes d'œufs ; un litre de lait bouilli; parfum à volonté, soit vanille ou zestes qui sont infusés dans le lait, ou un demi-décilitre de liqueur qui est ajoutée dans la crème quand celle-ci est refroidie.

Procédé : Travailler dans une casserole sucre et jaunes d'œufs jusqu'à ce que la composition fasse le ruban ; mouiller petit à petit avec le lait, infusé ou non ; prendre la crème sur le feu jusqu'au moment où, la cuisson des jaunes étant complète, elle nappe bien la spatule.

Eviter l'ébullition, qui amènerait la décomposition de la crème.

Aussitôt prête, la passer au chinois fin ou au linge, soit dans un bain-marie si elle doit être conservée chaude, soit dans une terrine si elle doit être employée froide. Dans ce cas, la vanner jusqu'à complet refroidissement.

Nota. — On peut ajouter à la composition de sucre et de jaunes, une petite cuillerée d'arrow-root. Outre que cette addition permet d'obtenir une liaison plus absolue de la crème, elle prévient sa décomposition au cas où l'ébullition viendrait à se prononcer.

Crème à l'Anglaise collée, pour Entremets froids *B*. — Préparer la crème selon les proportions et le procédé indiqués ci-dessus. Dès qu'elle est à son point de cuisson, lui ajouter et faire dissoudre dedans 20 à 25 grammes de gélatine trempée à

l'eau froide (8 ou 10 feuilles) ; la passer au chinois dans une terrine et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

La gélatine, trempée et bien égouttée, peut également s'ajouter dans la crème, en prenant celle-ci sur le feu.

Crème à l'Anglaise pour accompagnement de Compotes chaudes ou froides *C*. — La crème anglaise destinée à cet usage se prépare comme il est indiqué à la première formule, mais avec 10 jaunes seulement au lieu de 16 par litre de lait.

La passer dans des timbales basses spéciales, en argent ou en porcelaine ; saupoudrer abondamment la surface de glace de sucre et quadriller avec une tige de fer rougie au feu.

Crème Beurrée à la Vanille. — Préparer la crème anglaise selon les proportions de la formule *A*. — Prendre 6 décilitres de cette crème ; la vanner jusqu'à ce qu'elle ne soit plus qu'à peine tiède et lui incorporer, par toutes petites parties, 450 grammes de beurre extra fin. Ajouter du sucre vanillé, si le parfum par infusion est insuffisant.

Nota. — Cette crème se fait également avec une composition au sirop, comme la suivante.

Crème Beurrée au Sirop. — Préparer 5 décilitres de sirop à 28 degrés et faire infuser dedans le parfum adopté, soit : vanille, zeste, pétales de fleurs, etc. — Si le parfum est une liqueur quelconque, celle-ci s'ajoute quand la composition n'est plus qu'à peine tiède et dans les proportions d'un demi-décilitre. Il est préférable cependant d'employer des essences pour le parfum.

Verser le sirop, infusé ou non, sur 12 jaunes et petit à petit ; prendre à feu doux comme une crème anglaise ; passer au linge et ajouter 450 grammes de beurre fin.

Nota. — La variété de ces Crèmes beurrées est très grande, et il nous serait difficile d'en établir une nomenclature complète. Mais l'exposé des deux types principaux suffit pour les varier à volonté.

Crème Fouettée, dite Crème Chantilly. — Tenir sur glace pendant 24 heures, de la crème épaisse et bien fraîche ; la fouetter au moment, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et soit devenue très ferme. Arrêter le fouettage quand elle est à ce point, autrement, elle se décomposerait et se transformerait en beurre.

Lui ajouter, par litre de crème, 125 grammes de sucre en poudre, dont un cinquième de sucre vanillé ; et la tenir au frais si elle n'est pas employée de suite.

Nota. — L'adjonction à la crème d'une légère quantité de gomme

adragante dissoute ou en poudre, permet de l'obtenir plus mousseuse, mais elle est moins fraîche et moins parfaite au goût, à moins qu'elle ne soit combinée avec une composition d'entremets ou de glace.

Crème Frangipane. — *Proportions :* 250 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 4 œufs entiers et 8 jaunes, un litre et demi de lait, une gousse de vanille, un grain de sel, 50 grammes de macarons écrasés, 100 grammes de beurre.

Procédé : Faire bouillir le lait et mettre la vanille à infuser dedans.

Rassembler dans une casserole : sucre, farine, œufs et jaunes, sel ; mélanger et travailler le tout à la cuiller ; délayer petit à petit avec le lait infusé. Prendre sur le feu en remuant sans discontinuer : laisser bouillir pendant 2 minutes et verser cette crème dans une terrine.

Ajouter alors beurre et macarons et tamponner la surface avec un morceau de beurre.

Crème Pâtissière. — *Proportions :* 500 grammes de sucre en poudre ; 12 jaunes ; 125 grammes de farine ; un litre de lait infusé à la vanille.

Préparer la composition et cuire comme la Crème frangipane.

Crème à Saint-Honoré. — Est la Crème pâtissière indiquée ci-dessus additionnée, pendant qu'elle est bouillante, de 16 blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Nota. — Il est bon, lorsque cette crème doit attendre, et surtout dans l'été, de lui ajouter 4 feuilles de gélatine par litre de lait.

Crème Renversée (Composition pour). — *Proportions :* Un litre de lait bouilli, infusé ou non à la vanille ou aux zestes ; 200 grammes de sucre en poudre, ou de sucre en morceaux dissous dans le lait bouilli ; 4 œufs et 8 jaunes.

Procédé. — Rassembler dans une terrine sucre, œufs et jaunes ; mélanger et travailler un instant ; ajouter le lait petit à petit en remuant avec le fouet ; passer la composition à la mousseline et enlever soigneusement la mousse qui s'est formée à la surface.

Nota. — Si on emploie un parfum liquide comme café, thé, ou autre, on doit tenir compte de la quantité employée pour diminuer d'autant celle du lait, et maintenir l'équilibre des proportions.

Meringue ordinaire. — Fouetter 8 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à leur plus extrême point de fermeté. Faire tomber dedans, et en pluie, 500 grammes de sucre en poudre déglacé ; mélanger à la spatule, très légèrement, pour laisser aux blancs toute leur légèreté.

Nota. — Les proportions de blancs d'œufs varient pour la meringue et on peut aller, sans inconvénients, jusqu'à 12 blancs pour 500 grammes de sucre. — Observer que, plus la méringue est légère, plus la température du four doit être basse. Cette pâte doit sécher plutôt que cuire.

Meringue italienne montée en Génoise. — Mélanger dans un bassin en cuivre 500 grammes de sucre en poudre et 8 blancs d'œufs. Poser l'ustensile sur des cendres chaudes ou sur la plaque du fourneau, de façon à tiédir très légèrement la composition, et fouetter jusqu'à ce que celle-ci soit devenue assez consistante pour tenir entre les branches du fouet.

Si cette meringue n'est pas employée de suite, la débarrasser dans une petite terrine et la tenir au frais, couverte d'un rond de papier blanc.

Meringue italienne au Sucre cuit. — Monter 8 blancs d'œufs en neige très ferme, et cuire en même temps, au *grand boulet*, 500 grammes de sucre.

Verser le sucre sur les blancs, en petit filet continu, en les fouettant vigoureusement pendant cette opération jusqu'à ce que tout le sucre soit absorbé.

Pâte d'amandes fondante. — Passer à la broyeuse 250 grammes d'amandes ; les mettre ensuite dans le mortier avec le parfum adopté, soit une cuillerée de sucre vanillé ou un petit verre d'excellente liqueur et ajouter, petit à petit, 500 grammes de sucre cuit au grand cassé. Faire le mélange du sucre à la pâte d'amandes en remuant vigoureusement avec le pilon.

Pâte de Pistaches pour infusion. — Emonder 100 grammes de pistaches ; les laver et les broyer au mortier en pâte excessivement fine ; ajouter cette pâte dans un litre de lait bouilli, avec le tiers d'une gousse de vanille.

Comme la couleur de la pistache est insuffisante, on doit l'accentuer, dans les préparations où elle est employée, par quelques gouttes de vert végétal ; de même qu'on l'appuie d'un peu de vanille pour en faire ressortir le parfum.

Pâte de Pistaches fondante. — Passer à la broyeuse 200 grammes de pistaches et 50 grammes d'amandes fraîchement émondées. Mettre la pâte dans le mortier ; lui ajouter d'abord 2 cuillerées de sirop fortement vanillé, puis 250 grammes de sucre cuit au cassé, en mélangeant celui-ci dans la pâte par petites parties. Relever la pâte sur un marbre, et lui incorporer 3 cuillerées de glace de sucre en la travaillant à la main.

Pralin à la Glace Royale pour Gâteaux et Entremets divers. — Travailler dans une petite terrine 2 blancs d'œufs avec 3 fortes cuillerées de glace de sucre, jusqu'à ce que la composition fasse le ruban.

Lui mélanger alors des amandes hachées, en quantité plus ou moins grande, selon que le Pralin doit être plus ou moins épais ; ce qui est indiqué par l'emploi auquel on le destine.

Pralin pour Soufflés divers, Crèmes et Glaces. — Fondre tout doucement 500 grammes de sucre en poudre dans un bassin en cuivre ; le cuire jusqu'au degré de caramel blond foncé, ou cuire ce sucre selon le procédé ordinaire et l'arrêter quand il est au degré indiqué. Mélanger dedans 500 grammes d'amandes brutes, bien sèches, ou le même poids d'avelines, ou moitié amandes et moitié avelines, selon l'usage auquel est destiné le pralin. Renverser le tout sur un marbre huilé ; laisser refroidir ; piler ensuite au mortier ; passer au tamis fin et réserver au sec dans des boîtes bien fermées, si le pralin doit être conservé.

CUISSON DU SUCRE

De l'état de sirop, au terme extrême de sa cuisson, qui est le degré dit « le Caramel », le sucre passe par six phases bien distinctes de cuisson qui sont : Le *petit* et le *grand* filet ; le *petit* boulet, degré dit aussi « à la plume ou au soufflé », et le *grand* boulet ; le *petit* et le *grand* cassé.

Mettre la quantité de sucre nécessaire dans un poêlon en cuivre, avec une cuillerée ordinaire de glucose par livre de sucre ; ajouter juste ce qu'il faut d'eau pour en assurer la dissolution. Faire partir en ébullition et écumer soigneusement ; les impuretés contenues dans le sucre risquant de le faire grainer par la suite.

Dès que l'ébullition se manifeste sous forme de bouillons serrés, c'est l'indice que l'évaporation de l'eau est terminée et que le sucre entre dans sa période réelle de cuisson. A partir de ce moment, détacher fréquemment d'après les parois du poêlon le sucre qui s'y attache en se cristallisant et qui pourrait le faire tourner.

Les degrés de la cuisson sont alors franchis très rapidement et on doit suivre la marche du sucre en constatant ses différents degrés.

Il est au *petit filet* lorsque, en prenant entre le pouce et l'index une goutte de ce sucre en fusion, et en écartant ces deux doigts l'un de l'autre, il se forme de petits fils sans résistance.

Le *grand filet* est atteint lorsque, en recommençant l'opération au bout de quelques secondes, il se forme des filets plus nombreux, plus allongés et plus résistants.

A partir de ce moment, tremper le doigt à l'eau froide pour faire les constatations.

Il est au *petit boulet* quand le sucre qui s'est attaché au bout du doigt plongé dedans, forme une sorte de glu ou de gomme molle.

Il est au *grand boulet* lorsque cette glu se roule facilement en boule et offre une certaine résistance.

Il est au *petit cassé* lorsque la pellicule de sucre qui s'est attachée au doigt aussitôt trempé à l'eau froide est flexible et s'attache à la dent.

Il est au *grand cassé* lorsque la pellicule de sucre prise avec le doigt casse net comme verre.

Le sucre doit être retiré du feu à ce moment et tenu sur des cendres chaudes pour son emploi ; quelques secondes de cuisson de plus l'amènent *au Caramel.*

SAUCES CHAUDES POUR ENTREMETS

Sauce Anglaise. — Voir aux *Crèmes diverses*, *Crème Anglaise*, formule A.

Sauce au Chocolat. — Faire dissoudre 250 grammes de chocolat avec 4 décilitres d'eau ; ajouter une cuillerée ordinaire de sucre vanillé ; cuire doucement pendant 25 minutes et compléter, au dernier moment, avec 3 cuillerées de crème et gros comme une noix de beurre extra-fin.

Sabayon. — Travailler fortement 250 grammes de sucre en poudre avec 6 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que la composition fasse le ruban ; délayer avec 2 décilitres et demi de vin blanc sec ; fouetter la composition sur le côté du feu jusqu'à ce qu'elle soit devenue mousseuse et épaisse.

Parfumer à volonté, soit avec une cuillerée de sucre vanillé, de sucre d'orange ou de citron, ou 3 cuillerées d'excellente liqueur, comme Rhum, Kirsch, Kummel, etc.

Nota. — Le Sabayon se fait aussi aux vins fins, comme : Madère, Xérès, Marsala, Asti, Champagne, etc.

Dans ce cas, le vin adopté remplace le vin blanc du Sabayon ordinaire et il n'y a besoin d'aucun parfum.

Sauce aux Fruits. — L'abricot, la groseille, la Reine-Claude

la Mirabelle, sont les fruits qui conviennent le mieux pour les Sauces d'entremets. — D'autres fruits, comme : pêches, poires fondantes, pommes, etc., peuvent également être utilisés sous forme de purées très légères.

Sauce à l'Abricot. — Passer au tamis fin des abricots bien mûrs, ou de la marmelade d'abricots et relâcher la purée avec du sirop à 28 degrés. Faire bouillir en écumant soigneusement ; retirer du feu lorsque la sauce nappe la cuiller et la parfumer à volonté.

NOTA. — Si cette sauce est destinée à des Croûtes aux fruits, on peut l'additionner de gros comme une noix de beurre fin.

Sauce aux Cerises. — Cuire des cerises comme pour compote. Réduire le sirop ; l'ajouter à la même quantité de gelée de groseille et parfumer au Kirsch.

Sauce aux Fraises. — Passer au tamis fin de la confiture de fraises ; la relâcher au sirop et la parfumer au Kirsch.

Sauce Framboises. — Procéder comme pour la « Sauce aux fraises ».

Sauce Groseille. — Faire dissoudre de la gelée de groseille et la parfumer au Kirsch.

Cette sauce peut être liée à l'arrow-root, mais très légèrement.

Sauce à l'Orange. — Passer au tamis fin de la marmelade d'oranges ; lui ajouter un tiers de sauce Abricot et parfumer au Curaçao.

Sauce Noisette. — Préparer 5 décilitres de crème anglaise A ; lui ajouter une cuillerée de fin pralin d'avelines et un peu de sucre vanillé.

Sirops liés. — Ces accompagnements d'entremets, qui sont très usités en Allemagne, ont l'avantage d'être économiques ; mais on ne doit les employer qu'avec modération.

On emploie pour cela un sirop à 15 degrés qui est lié à l'arrow-root, coloré selon sa destination et parfumé au dernier moment avec une liqueur ou une essence quelconque.

C'est avec ce genre de sauce que, dans les pays du Nord, on nappe les flancs et tartelettes de toutes sortes.

SÉRIE DES ENTREMETS CHAUDS

BEIGNETS

Les nombreuses formules de Beignets d'entremets se groupent autour de ces cinq types principaux :

1° *Les Beignets de Fruits frais et de Fleurs ;*

2° *Les Beignets de Crème ;*

3° *Les Beignets Viennois ;*

4° *Les Beignets Soufflés ;*

5° *Les Beignets divers*, qui relèvent plus ou moins des quatre premiers types, sans se rattacher de façon absolue à aucun d'eux.

Pâte à frire pour Beignets de fruits et de fleurs, glacés à blanc. — *Proportions :* 250 grammes de farine tamisée ; 5 grammes de sel ; 2 cuillerées de beurre fondu ; un décilitre et demi de bière ; 2 décilitres d'eau tiède ; une cuillerée de cognac ; 2 blancs d'œufs fouettés en neige.

Procédé : Rassembler dans une terrine : farine, sel, beurre ; détremper avec la bière et l'eau, sans travailler la pâte et ajouter le cognac. — Compléter la pâte, au moment de l'employer, avec les blancs en neige.

Pâte à frire pour Beignets de fruits glacés au four. — *Proportions :* 250 grammes de farine ; 2 cuillerées de beurre fondu ; une pincée de sel fin ; une pincée de sucre ; un œuf entier ; un décilitre et demi de bière et un peu d'eau tiède.

Détremper la pâte à la cuiller, sans trop la travailler et un peu à l'avance. La tenir dans un endroit un peu chaud pour la mettre en fermentation et la rompre au moment de l'emploi.

Premier Type :

BEIGNETS DE FRUITS FRAIS ET DE FLEURS

Ce type se subdivise en trois genres qui sont : 1° les Beignets de fruits à pulpe compacte, comme : pommes, poires, bananes,

abricots, etc. ; 2° ceux de fruits aqueux, comme : fraises et cerises ; 3° ceux qui se font avec des fleurs, comme : fleurs d'acacia, de sureau, de lis, de courge, etc.

Premier Genre : **Beignets d'Abricots.** — Prendre les fruits pas trop mûrs ; les partager en deux ; les saupoudrer de sucre et les faire macérer pendant une heure avec kirsch, cognac ou rhum.

Éponger les moitiés d'abricots ; les tremper dans la pâte à frire et les traiter à friture bien chaude.

Égoutter ; ranger les Beignets sur une plaque ; les saupoudrer de sucre fin et les glacer à four vif ou à la Salamandre.

Nota. — On procède de même pour les Beignets de Pommes, Poires, Pêches, Bananes, etc.

Deuxième Genre : **Beignets de fraises.** — Choisir de grosses fraises à chair ferme ; les sucrer abondamment ; les arroser de kirsch et les faire macérer sur glace pendant une demi-heure.

Égoutter les fraises en temps voulu ; les tremper dans la pâte à frire et les mettre à friture bien chaude.

Égoutter sur un linge ; dresser les Beignets sur papier dentelle et les saupoudrer de sucre fin.

Nota. — 1° Il est urgent que les fraises soient très fortement sucrées pour se pénétrer de sucre pendant leur macération, parce que la chaleur de la friture les fait sûrir pendant la cuisson des Beignets et les fraises se trouvent aigrelettes si elles n'ont pas été suffisamment sucrées.

2° Les Beignets de Cerises, Framboises, Groseilles, Mandarines et Oranges se traitent de même. Pour ces dernières, il est préférable de les traiter en quartiers parés à vif, qu'en tranches rondes.

Troisième Genre : **Beignets de fleurs d'acacia.** — Choisir des grappes bien à maturité ; les éplucher ; les saupoudrer de sucre ; les arroser de fine Champagne et les laisser macérer pendant une demi-heure.

Tremper au moment dans la pâte à frire ; traiter à grande friture chaude ; égoutter, saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

Nota. — Les Beignets de fleurs de sureau, de lis et de courge se font de même ; seulement, pour ces dernières, on n'emploie que la corolle qui est divisée en quatre parties.

Deuxième Type : BEIGNETS DE CRÈME

Crèmes frites. — Si ces crèmes sont enveloppées de pâte à frire, elles se classent naturellement comme Beignets. Si elles sont panées à l'anglaise, comme cela se pratique quelquefois, elles rentrent dans la catégorie des croquettes.

Proportions de la composition : 500 grammes de farine ; 250 grammes de sucre en poudre ; une pincée de sel fin ; 24 jaunes et 8 œufs entiers ; 2 litres de lait infusé à la vanille, au citron, à l'orange ou au pralin ; 100 grammes de beurre.

Procéder comme pour la Crème frangipane ; étaler la composition sur une plaque beurrée, en couche égale d'un centimètre et demi et laisser refroidir. Détailler ensuite au couteau ou à l'emporte-pièce, en carrés, losanges, ronds, etc., paner à l'anglaise ou tremper dans la pâte à frire et traiter à grande friture chaude.

Si les crèmes ont été panées, elles sont simplement saupoudrées de sucre ; si elles ont été enrobées de pâte à frire, elles sont saupoudrées de glace de sucre et glacées à four vif ou à la salamandre.

Beignets de Crème fine. — Préparer une Crème renversée, en forçant les proportions d'œufs entiers pour l'obtenir plus ferme. Laisser refroidir ; détailler à volonté ; tremper les détails dans la pâte à frire ; traiter à friture chaude ; saupoudrer de glace de sucre et glacer vivement.

Dans un cas comme dans l'autre, dresser sur serviette.

Troisième Type : BEIGNETS VIENNOIS

Beignets Viennois chauds. — Abaisser la quantité nécessaire de pâte à Beignets Viennois, en lui donnant une épaisseur d'un demi-centimètre. (Voir *Pâtes, Série des Préparations auxiliaires.*)

Disposer dessus, à intervalles réguliers et par parties de la grosseur d'une belle noix, de la confiture ou de la marmelade serrée ; ou bien des fruits quelconques cuits en compote.

Mouiller légèrement ; couvrir avec une seconde abaisse ayant les mêmes dimensions et épaisseur que la première ; l'appuyer pour assurer la soudure et détailler les Beignets avec un emporte-pièce uni de 6 centimètres de diamètre. Les ranger sur une plaque couverte d'un linge saupoudré de farine ; laisser fermenter la pâte pendant une demi-heure et traiter ensuite les Beignets à grande friture chaude.

Égoutter, saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

Nota. — On peut accompagner ces Beignets d'une sauce mousseuse parfumée à la vanille, au citron, à l'orange, au café, ou au kirsch, etc., dont le Sabayon à la crème est le type.

Beignets Viennois froids, ou Krapfuns. — Abaisser un morceau de la pâte spéciale à ces Beignets, tenue un peu molle

et la détailler avec un emporte-pièce rond uni, de 6 centimètres de diamètre.

Ranger la moitié de ces ronds de pâte sur des feuilles de papier beurrées posées sur des plaques ; les garnir à volonté de marmelade, de confiture, ou de fruits en compote ; mouiller légèrement les bords ; couvrir avec l'autre moitié des ronds et laisser fermenter la pâte pendant une demi-heure.

Plonger les Beignets à grande friture chaude en prenant les feuilles de papier par les deux extrémités ; retirer ces feuilles dès que les Beignets en sont détachés. Égoutter ceux-ci aussitôt colorés et les plonger immédiatement dans un sirop léger, chaud, parfumé à volonté. Les retirer dès qu'ils sont légèrement imbibés et les servir froids.

Nota. — Pour l'un ou l'autre de ces deux modes d'apprêts, ces Beignets, qui sont pratiqués aussi sous le nom de *Beignets à la Dauphine,* peuvent se garnir avec des salpicons de fruits, ou une crème quelconque.

Quatrième Type : BEIGNETS SOUFFLÉS

Beignets Soufflés ordinaires. — Préparer la pâte comme il est indiqué (voir *Pâtes diverses*) et la parfumer à volonté. Mettre cette pâte par parties de la grosseur d'une petite noix dans la friture modérément chaude ; augmenter ensuite progressivement la chaleur de la friture pour assurer le développement de la pâte et bien sécher les beignets.

Égoutter ; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre fin.

Beignets Soufflés en surprise. — Préparer les Beignets comme ci-dessus.

En les sortant de la friture, les entailler légèrement sur le côté et garnir l'intérieur à la poche, soit de fine marmelade, de confiture, d'un salpicon de fruits lié, ou d'une crème quelconque.

Cinquième Type : BEIGNETS DIVERS

Beignets d'Ananas à la Favorite. — Détailler l'Ananas en rondelles de 8 millimètres d'épaisseur ; partager chaque rondelle en deux ; retirer le cœur ; saupoudrer de sucre ; arroser de kirsch et laisser macérer pendant une demi-heure.

Ensuite, éponger les tranches ; les tremper dans une Crème frangipane épaisse additionnée de pistaches et presque froide ; les ranger sur plaque et laisser refroidir.

Détacher ces tranches de la plaque avec précaution ; les tremper dans une pâte à frire légère et les traiter à grande friture chaude. — Égoutter ; saupoudrer de sucre ; glacer et dresser sur serviette.

Beignets à la Bourgeoise. — Détailler une couronne de brioche rassise en tranches de 8 millimètres d'épaisseur ; tremper ces tranches dans de la crème fraîche sucrée et parfumée à volonté. Égoutter et éponger légèrement les tranches ; les tremper dans une pâte à frire claire et les mettre à friture bien chaude.

Égoutter ; saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

Beignets à la Grand'Mère. — Étaler sur une plaque mouillée de la marmelade de fruits très réduite, en lui donnant un centimètre d'épaisseur. Refroidir ; détailler à volonté ; tremper dans la pâte à frire et traiter à grande friture chaude.

Égoutter ; saupoudrer de glace de sucre et glacer à four vif.

Beignets Mignons. — Prendre deux macarons mous par beignet. Creuser légèrement le centre ; les garnir de confiture d'abricots ; les rassembler et les imbiber de sirop au kirsch.

Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine et les mettre à friture chaude.

Égoutter ; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre fin.

Beignets Régina. — Coucher de la Pâte à Biscuits à la cuiller en forme de macarons fortement bombés ; cuire à four doux et laisser refroidir.

Creuser ensuite l'intérieur ; garnir de confiture d'abricots ; les rassembler par deux et les imbiber de Crème fraîche parfumée au marasquin. Paner à l'anglaise et procéder comme pour les « Beignets Mignons ».

Beignets Suzon. — Étaler sur une plaque, en couche très mince, une composition de « Riz pour entremets » passée au tamis pendant qu'elle est chaude et laisser refroidir.

La détailler en abaisses de 8 centimètres de diamètre ; garnir le centre de salpicon de fruits très serré ; rouler les abaisses en boules, de façon à enfermer le salpicon. Tremper ces boules dans une pâte à frire claire et les traiter à grande friture chaude.

Égoutter ; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre.

Beignets Sylvana. — Vider de petites brioches rondes, en conservant la croûte du dessus pour former couvercle. Les tremper légèrement dans de la crème claire sucrée et parfumée ; les

garnir d'un salpicon de fruits au kirsch et recouvrir celui-ci avec les couvercles réservés.

Tremper dans une pâte à frire claire ; traiter à grande friture chaude ; égoutter sur serviette et poudrer de glace de sucre.

CHARLOTTES

Charlotte de Pommes. — Beurrer grassement un moule à Charlotte de la contenance d'un litre. Garnir le fond de croûtons en pain de mie taillés en forme de cœurs, en les chevalant légèrement ; garnir également les parois de rectangles de pain ayant exactement la hauteur du moule, en les chevalant de même. Cœurs et rectangles doivent avoir une épaisseur de 4 millimètres et être trempés dans du beurre fondu avant d'être disposés dans le moule.

D'autre part : Couper en quartiers 12 belles reinettes ; les peler ; les émincer et les cuire dans un sautoir avec 30 grammes de beurre ; 2 cuillerées de sucre en poudre ; un demi-zeste de citron haché et un peu de cannelle. Lorsque ces pommes sont cuites et réduites en marmelade très épaisse, leur ajouter 3 cuillerées de marmelade d'abricots.

Remplir le moule avec cette composition, en ayant soin qu'elle dépasse le moule en forme de dôme, car elle se tasse en cuisant et diminue de volume. Couvrir avec un rond de mie de pain taillé mince et trempé dans le beurre fondu ; cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant 30 à 35 minutes.

En sortant la Charlotte du four, la démouler sur le plat de service et servir à part une sauce Abricot.

Charlotte de pommes Émile Giret. — Préparer la Charlotte comme il est expliqué ci-dessus.

Lorsqu'elle est démoulée sur le plat de service, la masquer complètement avec une « Crème pâtissière » bien ferme, en donnant à celle-ci une épaisseur égale d'un centimètre et en prenant garde de déformer la Charlotte.

Saupoudrer abondamment la crème avec de la glace de sucre ; puis, à l'aide d'un fer rouge, entourer la Charlotte d'un quadrillage bien régulier, en appuyant le fer sur la crème saupoudrée de glace de sucre.

Entourer la base de la Charlotte d'une rangée de perles, couchées au cornet, faites avec de la même crème.

Charlottes diverses. — Par le procédé indiqué à la « Charlotte de pommes », on fait les Charlottes avec Poires, Pêches, Abricots, etc. — Le point principal à observer dans leur préparation, c'est que la marmelade du fruit employé doit être très serrée ; sinon, si elle est trop liquide, elle ramollit l'enveloppe de pain et il en résulte, presque inévitablement, que la Charlotte se brise quand on la démoule. Il n'est pas moins important que le moule soit aussi plein que possible de la composition employée, parce que celle-ci s'affaisse pendant la cuisson.

CRÈMES CHAUDES

Crèmes frites. — Voir *Beignets de crème.*

Crème Meringuée. — Préparer une composition de « Crème Régence » comme ci-dessous ; la verser dans un moule à bordure, beurré, à bords assez hauts. Pocher au bain-marie ; démouler sur le plat de service ; garnir le centre de la bordure de meringue à l'italienne, additionnée d'un salpicon de fruits confits macérés au kirsch.

Décorer la bordure à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la même meringue non garnie de salpicon et faire colorer à four de chaleur douce.

Servir à part une sauce Anglaise parfumée à l'orange.

Crème Régence. — Imbiber 200 grammes de biscuits à la cuiller avec kirsch et marasquin ; les tremper ensuite dans un litre de lait bouilli. — Passer au tamis de soie ; ajouter 8 œufs ; 10 jaunes ; 300 grammes de sucre en poudre et une petite prise de sel fin.

Verser dans un moule à Charlotte à bords peu élevés, beurré, et pocher au bain-marie ; ce qui demande environ 35 minutes.

Laisser reposer pendant quelques minutes ; démouler sur le plat de service ; entourer la base de la crème d'une couronne de demi-abricots cuits en compote et garnis chacun d'une cerise confite. — Napper d'un sirop d'abricots parfumé au kirsch et marasquin.

Crème Villageoise. — Imbiber de kirsch et anisette 150 grammes de biscuits secs ; les ranger dans un plat creux, par couches alternées de marmelade de fruits de saison, comme poires, pommes, etc.

Recouvrir le tout de la composition suivante : 200 grammes de

sucre en poudre, travaillé avec 8 œufs et 4 jaunes, et délayé avec un litre de lait. Pocher au bain-marie et au four.

Custard-Pudding. — Le Custard-Pudding se fait avec une composition de crème renversée qui se prépare dans les proportions moyennes de 6 œufs et 180 grammes de sucre par litre de lait. On le cuit dans les plats spéciaux appelés « pie-dish », au bain-marie, au four, ou à la vapeur. Souvent aussi, on se contente de le prendre sur le feu comme une crème Anglaise, et on le sert dans des verres spéciaux.

Selon que le Custard est demandé plus ou moins léger, on augmente ou on diminue la quantité des œufs. Quant au sucre, on se guide sur le goût des convives ; on peut au besoin le supprimer et le remplacer par de la saccharine ou de la glycérine, comme cela se fait pour les diabétiques.

On parfume généralement le Custard à la vanille, mais on peut lui donner aussi n'importe lequel des parfums qui conviennent aux entremets.

CRÊPES

Compositions pour Crêpes et Pannequets.

Composition A. — 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de sucre en poudre et une prise de sel fin. Délayer avec 12 œufs et un litre et demi de lait ajouté petit à petit. — Parfumer avec une cuillerée ordinaire de sucre vanillé, de sucre d'orange ou de citron, dont il est tenu compte dans le poids du sucre ; ou avec 3 cuillerées de liqueur, comme cognac, kirsch, ou rhum.

Composition B. — 500 grammes de farine ; 150 grammes de sucre en poudre et une prise de sel fin. Délayer avec 10 œufs ; travailler la pâte et ajouter : 3 décilitres de crème ; un demi-décilitre de cognac ; 80 grammes de beurre fondu et un litre de lait. Passer au chinois fin ; compléter avec un demi-décilitre de sirop d'orgeat et 100 grammes de macarons finement écrasés.

Composition C. — 500 grammes de farine ; 150 grammes de sucre et une prise de sel fin. Délayer avec 10 œufs ; travailler la pâte et ajouter : 3 décilitres de crème crue et un demi-litre de lait. Compléter avec 2 décilitres et demi de crème ; parfumer à volonté.

Composition D. — 500 grammes de farine ; 150 grammes de sucre et une prise de sel fin. Délayer avec 6 œufs, 4 jaunes et 12 décilitres de lait. — Compléter avec 6 blancs pris en neige bien ferme et parfumer à volonté.

Crêpes du Couvent. — Verser en poêle chauffée et beurrée de la Composition A ; semer dessus de la poire fondante coupée en très petits dés ; recouvrir de composition et sauter la crêpe pour la retourner. — Dresser sur serviette et servir les crêpes brûlantes.

Crêpes Georgette. — Procéder comme pour les « Crêpes du Couvent » en remplaçant les dés de poire par de très fines lames d'ananas macérées au marasquin.

Crêpes Gil-Blas. — Préparer la composition suivante : Travailler dans une terrine 100 grammes de beurre fin jusqu'à ce qu'il soit à l'état de pommade. Lui incorporer 100 grammes de sucre en poudre ; 3 cuillerées de fine Champagne ; gros comme une noisette de beurre d'avelines et quelques gouttes de jus de citron. Faire les crêpes avec la Composition *C* ; les tartiner avec le beurre préparé ; plier chaque crêpe en quatre et dresser sur serviette.

Crêpes à la Normande. — Procéder comme pour les « Crêpes du Couvent » en remplaçant les dés de poires par des pommes très finement émincées et légèrement sautées au beurre à l'avance.

Crêpes à la Parisienne. — Elles se font avec la Composition *B*, sans garniture.

Crêpes à la Paysanne. — Elles se font avec la Composition *B*, dont on supprime la crème et les macarons et que l'on parfume à l'eau de fleur d'oranger.

Crêpes à la Russe. — Additionner la Composition *C* d'un quart de son volume de biscuit émietté, imbibé de kümmel et de fine Champagne ; faire les crêpes comme de coutume.

Crêpes Suzette. — Elles se font avec la Composition *A* parfumée au curaçao et au suc de mandarines.

On les tartine, comme les « Crêpes Gil-Blas », de beurre travaillé, parfumé au curaçao et au suc de mandarines.

CROQUETTES

Croquettes de marrons. — Retirer l'écorce des marrons selon l'un des procédés indiqués. Les cuire dans un sirop léger parfumé à la vanille et réserver un petit marron entier par croquette.

Passer le reste au tamis ; dessécher la purée à feu vif; la lier avec 5 jaunes et 50 grammes de beurre par 500 grammes de purée. — Laisser refroidir.

Diviser ensuite la composition en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon ; les rouler en boules en enfermant un marron au milieu de chacune.

Paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine ; frire à friture bien chaude et dresser sur serviette.

Servir à part une sauce Abricot à la vanille.

Croquettes de riz. — Préparer la composition comme il est indiqué à l'article Riz pour entremets (voir *Riz*). La diviser en parties du poids de 60 grammes; les mouler en forme de fruits, comme poire, pomme, abricot etc. ; paner à l'anglaise comme les « Croquettes de marrons » et frire de même.

Servir à part une sauce Abricot ou un Sabayon vanillés.

Croquettes diverses. — On peut faire également les croquettes au Tapioca, à la Semoule, au Vermicelle, aux Nouilles fraîches etc., en préparant la composition comme celle de Riz.

Ces compositions peuvent être additionnées de raisins de Corinthe et de Smyrne.

— Les Croquettes sont accompagnées d'une sauce à volonté.

CROUTES

Croûte Dorée, ou Pain perdu. — Couper sur une brioche, ou sur du pain rassis, des tranches d'un centimètre d'épaisseur; les imbiber de lait sucré vanillé, froid.

Tremper ces tranches dans des œufs battus en omelette, légèrement sucrés; les ranger dans une poêle contenant du beurre clarifié très chaud et les colorer des deux côtés.

Egoutter; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre vanillé.

Croûte aux fruits. — Tailler sur un savarin rassis, non siropé, des tranches ayant un demi-centimètre d'épaisseur et à raison de deux par personne. Ranger ces tranches sur une plaque ; les saupoudrer de sucre fin; les mettre au four pour les sécher et les glacer en même temps.

Les dresser en turban autour d'un tampon en pain de mie, frit, en les alternant de tranches d'ananas ayant exactement les mêmes dimensions. Sur ce turban de croûtes, disposer des quartiers de pommes et de poires cuits en compote. Les poires peuvent être

cuites dans un sirop rosé; ce qui, en variant les couleurs, donne plus d'œil à la croûte. Décorer avec cerises confites, losanges d'angélique, quartiers de chinois verts et blonds, etc.

Fixer une petite poire tournée et cuite, blanche ou rose, sur le sommet du tampon : cela au moyen d'un petit hâtelet. — Napper d'une sauce Abricot parfumée au kirsch.

Croûte à la Lyonnaise. — Préparer les croûtes comme il est expliqué ci-dessus; les tartiner de fine purée de marrons vanillée ; les napper ensuite de confiture d'abricots cuite au filet ; les saupoudrer d'amandes très finement effilées, légèrement grillées et les dresser en turban sur le plat de service.

Garnir le milieu du turban de : marrons cuits au sirop ; raisins de Malaga épépinés; Corinthe et Smyrne lavés et gonflés à l'eau tiède; le tout, lié d'une purée d'abricot relâchée avec quelques cuillerées de vin de Malaga.

Croûte au Madère. — Dresser en turban les croûtes, glacées comme il est dit ci-dessus. Verser au milieu une garniture composée en parties égales de : raisins de Malaga sans pépins ; Corinthe et Smyrne gonflés à l'eau tiède, mis dans un sirop d'abricot parfumé au Madère.

Croûte à la Maréchale. — Tailler sur une brioche mousseline, rassise, des triangles allongés, de la même épaisseur que les croûtes ordinaires et les masquer d'une couche de pralin à Condé. Ranger ensuite ces triangles pralinés sur une plaque ; les saupoudrer de glace de sucre et sécher le pralin à four doux.

Coller sur un plat un tampon en pain de mie, frit, de 10 centimètres de haut ; l'entourer d'un salpicon d'ananas, raisins, cerises, écorce d'orange confite, lié avec de la marmelade de pommes serrée, additionnée d'un peu de purée d'abricot. Dresser les triangles pralinés debout, le long du salpicon ; les entourer d'une couronne de demi-poires cuites au sirop : moitié blanches et moitié roses.

Sur le sommet du tampon, placer une petite poire cuite au sirop rose et la fixer avec un petit hâtelet. Entourer la couronne de demi-poires d'un cordon de purée d'abricot légère, parfumée à la vanille. — Servir à part une saucière de même purée.

Croûte à la Normande. — Préparer les croûtes comme à l'ordinaire; les masquer d'un côté de marmelade de pommes très serrée et les dresser en turban sur le plat de service.

Garnir le milieu de marmelade de pomme apprêtée comme pour Charlotte; disposer sur la marmelade une pyramide de quartiers de pommes, blancs et roses, cuits au sirop.

Napper avec le sirop des pommes, réduit, lié avec un peu de marmelade de pommes très fine et parfumé au kirsch.

Croûte à la Parisienne. — Glacer les croûtes; les praliner comme il est expliqué à la « Croûte à la Maréchale » et les dresser en turban. Disposer dans l'intérieur de minces tranches d'ananas, dont l'extrémité est renversée sur le turban; verser au milieu une garniture de fruits divers, liée d'une purée d'abricot parfumée au Madère; napper le turban de croûtes avec du sirop d'abricot au Madère.

Croûte aux Abricots au Marasquin. — Cuire de la pâte à Savarin dans des moules à tartelettes, beurrés. Lorsque ces tartelettes sont cuites, creuser le dessus, en laissant un rebord assez épais tout autour.

Tapisser l'intérieur avec du pralin à la glace royale et le sécher à four doux; garnir ensuite le centre des tartelettes de crème frangipane au pralin d'avelines.

Sur cette crème, poser un abricot, poché au marasquin et dont le noyau sera retiré avant de le dresser. Entourer l'abricot avec de petites demi-cerises confites alternées de losanges d'angélique.

Servir à part une sauce Abricot au marasquin.

Croûte Victoria. — Préparer une croûte comme celle au Madère; garnir le centre de cerises mi-sucre et de marrons entiers, confits.

Servir à part une sauce Abricot au rhum.

OMELETTES

Les Omelettes d'entremets se rattachent à quatre genres distincts, qui sont :

1° *Les Omelettes aux liqueurs;*

2° *Les Omelettes aux confitures;*

3° *Les Omelettes Soufflées;*

4° *Les Omelettes en surprise.*

OMELETTES AUX LIQUEURS

Type du premier genre : **Omelette au Rhum.**

Assaisonner l'omelette d'un peu de sel, de sucre et la traiter comme l'omelette ordinaire.

La dresser sur un plat long; la saupoudrer de sucre; l'arroser de rhum chauffé et allumer celui-ci en mettant l'omelette sur la table.

OMELETTE AUX CONFITURES

Type du deuxième genre : **Omelette à l'abricot.**

Assaisonner l'omelette comme ci-dessus et, au moment de la rouler, garnir l'intérieur de 2 cuillerées de confiture d'abricots par 6 œufs. La dresser sur un plat long; la saupoudrer de sucre fin et quadriller la surface avec un fer rouge, ou la glacer à la salamandre.

Omelette de Noël. — Battre les œufs avec sel et sucre; ajouter, par 6 œufs : 2 cuillerées de crème, une pincée de zeste de citron et une cuillerée de rhum.

Au moment de rouler l'omelette, la garnir copieusement de *mince-meat.*

La dresser sur un plat long; l'arroser de rhum chauffé et faire flamber sur table.

OMELETTE SOUFFLÉE

Type du troisième genre : **Omelette Soufflée à la Vanille.**

Travailler dans une terrine 250 grammes de sucre avec 6 jaunes, jusqu'à ce que la composition soit devenue légèrement blanche en épaississant et fasse le ruban.

Ajouter 8 blancs fouettés en neige très ferme; les mélanger doucement, en coupant et en soulevant la composition avec la cuiller.

Dresser cette composition sur un plat beurré, saupoudré de sucre, et en forme de monticule ovale, en ayant soin d'en réserver une petite partie dans une poche, pour le décor.

Lisser le tour de l'omelette avec la lame d'un couteau; décorer à volonté avec la composition réservée et cuire au four de bonne

chaleur moyenne, pendant un temps qui est naturellement déterminé par le volume de l'omelette.

Deux minutes avant de la sortir du four, la saupoudrer de glace de sucre, pour que ce sucre, en fondant, l'enveloppe d'une couche caramélisée.

Le parfum est à volonté : vanille, zeste de citron ou d'orange, rhum, kirsch, etc.

Ce parfum, quel qu'il soit est ajouté à la composition avant d'y mélanger les blancs d'œufs.

OMELETTE EN SURPRISE

Type du quatrième genre : **Omelette Norvégienne.**

Disposer sur un plat long une abaisse de génoise ovale, épaisse de 2 centimètres et dont la longueur est proportionnée à celle que l'on veut donner à l'omelette.

Sur cette abaisse, dresser en pyramide une glace au parfum demandé (glace crème ou fruits).

Couvrir la glace d'une couche de meringue ordinaire bien ferme ; la lisser au couteau, en lui donnant une épaisseur égale d'un centimètre et demi ; décorer à la poche avec de la même composition et mettre à four très chaud pour que la meringue cuise et colore rapidement, sans que la chaleur pénètre jusqu'à la glace qui se trouve dans l'intérieur.

Omelette en surprise aux Cerises. — Garnir l'abaisse de génoise avec une glace à la groseille framboisée, mélangée de moitié glace aux cerises et de cerises mi-sucre macérées au kirsch.

Opérer comme pour « l'Omelette Norvégienne ».

En sortant l'omelette du four, l'entourer de cerises à l'eau-de-vie, égouttées ; les arroser de kirsch chauffé que l'on enflamme au moment de servir.

Omelette en surprise à la Chinoise. — L'opération est la même, en remplaçant la glace vanille par de la glace aux mandarines.

En sortant l'omelette du four, l'entourer de mandarines glacées avec du sucre cuit au cassé.

Omelette en surprise Elisabeth. — Garnir l'abaisse de génoise avec une glace à la vanille. Saupoudrer de violettes pra-

linées ; recouvrir de meringue ; décorer la surface de violettes cristallisées et traiter comme l'omelette Norvégienne. Au moment de servir, recouvrir l'omelette d'un voile de sucre filé.

Omelette en surprise à l'Islandaise. — Tailler ronde, au lieu d'ovale, l'abaisse de génoise ; la placer sur un plat rond et la garnir d'une glace quelconque que l'on dresse en forme de cône tronqué. Recouvrir de meringue ; disposer sur le sommet une petite caisse en meringue, faite comme il est expliqué à « l'Omelette Napolitaine » ; mais ronde, au lieu d'être ovale ; la masquer de meringue en décorant l'omelette et faire colorer vivement.

Juste au moment de servir, verser dans la caisse en meringue un verre de rhum chauffé, et l'enflammer sur la table.

Omelette en surprise Milady, appelée aussi Pêche Milady. — C'est une omelette en surprise, que l'on garnit de glace framboise bien fine, dans laquelle on incruste tout autour de belles pêches pochées à la vanille.

On recouvre ensuite le tout de meringue italienne au marasquin, disposée de telle façon que le côté des pêches opposé à celui qui touche la glace fasse saillie extérieurement.

Décorer la surface de l'omelette avec la même meringue ; saupoudrer de glace de sucre et glacer rapidement.

Omelette en surprise Mylord. — Procéder comme pour « l'Omelette Norvégienne » ; mais, garnir l'abaisse de génoise de glace à la vanille disposée par couches, alternées de Poires en compote. Couvrir de meringue et cuire de même.

Omelette en surprise à la Napolitaine ou Bombe Vésuve. — Garnir l'abaisse de génoise de couches de glaces vanille et fraise, alternées de débris de marrons glacés entre chaque couche de glace. Recouvrir le tout de meringue italienne au kirsch que l'on tient plate et un peu large sur le dessus. Sur le sommet, placer une barquette exécutée à la poche avec de la meringue ordinaire, cuite au four sans coloration et de dimension proportionnée à celle de l'omelette. Décorer à la meringue italienne, en masquant la barquette et colorer vivement l'omelette au four.

Au moment de servir, garnir la barquette avec des cerises Jubilee (voir plus loin *Entremets de fruits*) que l'on enflamme au dernier moment.

Omelette des Sylphes. — Tremper un Savarin fraîchement cuit dans un sirop au marasquin ; le coller sur un fond en pâte sèche ayant exactement les mêmes dimensions.

Disposer, dans le centre du savarin, un tampon en génoise assez épais pour qu'il arrive à mi-hauteur de celui-ci.

Au dernier moment, démouler sur ce tampon une Mousse glacée aux fraises, faite dans un moule à Madeleine glacée dont le diamètre doit être celui de la douille du Savarin.

Recouvrir la Mousse d'une couche de meringue italienne au kirsch, en la disposant en cône dont la base vient s'appuyer sur le haut du Savarin.

A l'aide d'une poche munie d'une petite douille, décorer rapidement ce cône, ainsi que le savarin, avec de la même meringue; faire colorer au four et servir immédiatement.

Omelettes diverses en surprise. — Par le procédé type indiqué, on peut varier infiniment ce genre d'omelette en changeant la composition glacée de l'intérieur.

L'aspect extérieur reste le même ; seulement, tout changement de garniture intérieure doit être indiqué par une dénomination en rapport.

PANNEQUETS

Pannequets aux Confitures. — Préparer des crêpes très minces; les masquer d'une confiture quelconque; les rouler ; les parer en biais sur les deux bouts et les diviser chacune en deux losanges.

Ranger ces losanges sur une plaque; les saupoudrer de glace de sucre ; glacer à four vif et dresser sur serviette.

Pannequets à la Crème. — Masquer les crêpes avec de la crème frangipane et saupoudrer celle-ci de macarons écrasés.

Procéder ensuite comme pour les Pannequets aux confitures.

Pannequets meringués. — Masquer les crêpes avec de la meringue italienne parfumée au kirsch et marasquin.

Les rouler; les détailler en losanges comme ci-dessus et les ranger sur une plaque.

Les décorer au cornet avec de la même meringue; saupoudrer de glace de sucre et les colorer vivement au four.

PUDDINGS

Les Puddings anglais sont innombrables ; mais beaucoup relèvent plutôt de la pâtisserie que de la cuisine et leur énumération n'aurait ici qu'une utilité relative.

On applique également ce nom à une foule de préparations qui sont en réalité des crèmes : tel le « Custard Pudding ».

Si on laisse de côté ces deux sortes, on peut diviser les Puddings d'entremets chauds en 8 grands genres.

Ces différents genres sont :

1° *Les Puddings à la Crème ;*
2° *Les Puddings de Fruits ;*
3° *Les Puddings de fruits à l'Anglaise ;*
4° *Les Plum-puddings ;*
5° *Les Puddings au pain à la Française et à l'Allemande ;*
6° *Les Puddings aux pâtes à l'Anglaise et à la Française ;*
7° *Les Puddings de Riz ;*
8° *Les Puddings Soufflés.*

La plupart des Puddings anglais admettent, comme accompagnement, ou des compotes de fruits, ou la sauce Melba, ou la crème Chantilly.

PUDDINGS A LA CRÈME

Pudding aux Amandes. — Préparer une composition à « Pudding Soufflé » (voir plus loin), mais en la mouillant au lait d'amandes.

Verser en moules grassement beurrés, dont l'intérieur sera saupoudré d'amandes effilées et grillées. — Pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement un Sabayon au vin blanc parfumé à l'orgeat.

Pudding aux Amandes à l'Anglaise. — Travailler en pommade 125 grammes de beurre avec 150 grammes de sucre en poudre. Ajouter 250 grammes d'amandes hachées finement ; une prise de sel fin ; une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; 2 œufs, 2 jaunes et un décilitre de crème. Verser cette composition dans un plat à Pudding beurré ; le cuire au bain-marie et au four.

Nota. — Quelle que soit leur nature, les Puddings anglais sont servis dans les plats où ils ont cuit.

Pudding de Biscuits. — Émietter dans une casserole 250 grammes de biscuits à la cuiller; les arroser de 6 décilitres de lait bouillant, additionné de 150 grammes de sucre. Prendre et travailler sur le feu; puis, ajouter : 150 grammes de fruits confits coupés en dés et raisins de Corinthe, mélangés et macérés au kirsch; 3 jaunes et 125 grammes de beurre fondu. Compléter avec 3 blancs d'œufs en neige et verser en moules unis, beurrés et chapelurés.

Pocher au bain-marie et servir en même temps une sauce Abricot.

Pudding de pain à l'Anglaise. — Beurrer de minces tranches de mie de pain; semer dessus des raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés à l'eau tiède et bien égouttés.

Ranger ces tranches dans un pie-dish; recouvrir de composition à Crème renversée et pocher à l'entrée du four.

Pudding de Cabinet. — Garnir un moule à cylindre, beurré, avec des biscuits à la cuiller, ou des tranches de biscuit au beurre, imbibés avec une liqueur quelconque, en les disposant par couches alternées de salpicon de fruits confits et de raisins macérés à la liqueur, avec, à différents endroits, un peu de confiture d'abricots.

Finir de remplir le moule, en versant dedans, petit à petit, de la composition à Crème renversée parfumée à volonté. — Pocher au bain-marie.

Démouler le Pudding au moment et le napper de sauce Anglaise à la vanille, ou de Sabayon.

PUDDING DE FRUITS

Ce Pudding est d'une préparation assez minutieuse. La crème qui lui sert de base est la même que celle du Pudding de cabinet; à cette différence qu'elle est liée avec 6 œufs entiers et 6 jaunes par litre de lait. En plus, cette composition est additionnée d'un tiers de la purée du fruit adopté pour le Pudding.

Préparations : Beurrer un moule; le placer au bain-marie; verser dedans quelques cuillerées de la composition de crème indiquée ci-dessus. Laisser prendre et, sur cette crème prise, semer une couche du fruit adopté, émincé. Ce fruit peut être des abri-

cots, pêches, poires, etc., macérés préalablement avec sucre et liqueur.

Couvrir les fruits d'une nouvelle couche de crème, mais plus forte que la première ; la laisser prendre de même ; puis, ajouter des fruits et continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein.

C'est en somme, sous une autre forme, un montage d'aspic. Si la solidification des couches de crème n'était pas assurée successivement, les fruits tomberaient au fond du moule au lieu de rester répartis entre les couches de crème et seraient cause de l'écroulement du Pudding lorsqu'on le démoulerait.

Continuer la cuisson au bain-marie ; laisser reposer pendant quelques minutes avant de démouler. Servir en même temps une sauce au fruit de même nature que celui qui a été employé pour le Pudding.

PUDDING DE FRUITS A L'ANGLAISE

Apple-Pudding. — Préparer une Pâte à Pudding. (Voir *Pâtes, Série des préparations auxiliaires pour Entremets.*)

Laisser reposer cette pâte pendant une heure ; l'abaisser en lui donnant 8 millimètres d'épaisseur ét, avec cette abaisse, foncer un moule à dôme ou un grand bol à pudding, bien beurré. Le garnir de pommes émincées, additionnées de sucre en poudre et parfumées avec du zeste de citron haché.

Fermer le moule avec une abaisse de pâte bien soudée ; envelopper le moule dans un linge que l'on attache fortement ; le plonger dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire environ 2 heures, pour un moule de la contenance d'un litre.

Nota. — On peut faire ce Pudding avec d'autres fruits à pulpe, ainsi qu'avec certains légumes; comme la citrouille, le potiron, etc.

PLUM-PUDDING

Mettre dans une terrine : 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; 500 grammes de mie de pain ; 250 grammes de farine ; 250 grammes de pommes pelées et hachées ; 250 grammes de raisins de Malaga épépinés, raisins de Corinthe et raisins de Smyrne ; 60 grammes de chacun des fruits confits suivants : écorces d'oranges, de citrons et de cédrats, coupées en petits dés ; 60 grammes de gingembre ; 120 grammes d'amandes hachées ; 250 grammes de cassonade ; le jus et le zeste haché d'une demi-

orange et d'un demi-citron ; 12 grammes d'épices mélangées et forcées en cannelle ; 3 œufs ; un décilitre et demi de rhum ou de cognac ; 2 décilitres de Stout. Autant que possible les fruits doivent être macérés dans la liqueur longtemps à l'avance.

Bien mélanger le tout ; verser cette composition dans des bols en faïence blanche, sans pieds et à rebords saillants ; la tasser ; recouvrir d'une serviette beurrée et farinée que l'on noue dessous.

Cuire à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pendant 4 heures.

Au moment de servir, arroser de cognac ou de rhum chauffés et flamber. — Ou, accompagner le Pudding, soit d'un Sabayon au rhum, soit de Beurre au cognac comme il est indiqué aux « Crêpes Gil-Blas », mais sans sucre ; soit d'une Crème anglaise liée à l'arrow-root.

Pudding à l'Américaine. — Mettre dans une terrine : 75 grammes de mie de pain ; 100 grammes de cassonade ; 100 grammes de farine ; 75 grammes de moelle et autant de graisse de bœuf hachées ; 100 grammes de fruits confits coupés en dés ; un œuf et 3 jaunes ; une pincée de zeste d'orange et de citron, haché ; un peu de muscade et de cannelle ; un petit verre de cognac ou de rhum.

Mélanger le tout ; verser la composition dans un moule ou une terrine beurrés et farinés, et cuire au bain-marie.

Servir en même temps un Sabayon au rhum.

Pudding à la Moelle. — Fondre au bain-marie 250 grammes de moelle, 50 grammes de graisse de bœuf et laisser tiédir.

Ensuite, travailler cette graisse dans une terrine avec 200 grammes de sucre en poudre ; 80 grammes de mie de pain trempée dans du lait et pressée ; 3 œufs entiers et 8 jaunes ; 200 grammes de fruits confits coupés en dés ; 80 grammes de raisins de Smyrne et 50 grammes de raisins de Malaga sans pépins.

Verser dans un moule à bordure uni, à bords hauts, beurré et fariné ; pocher au bain-marie.

Servir en même temps un Sabayon au rhum.

PUDDINGS AU PAIN

Pudding au pain à la Française. — Tremper 300 grammes de mie de pain blanc dans un litre de lait bouilli, vanillé et additionné de 250 grammes de sucre.

Passer au tamis et ajouter : 4 œufs entiers ; 6 jaunes ; 4 blancs fouettés en neige.

Verser cette composition dans un moule à bordure haut, beurré, saupoudré de mie de pain fine, et pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement : soit une Crème anglaise, un Sabayon à la vanille, ou une sauce aux Fruits.

Pudding au pain à l'Allemande. — Tremper 300 grammes de mie de pain bis dans un litre de vin du Rhin, de vin de la Moselle, ou de bière, additionné de 200 grammes de cassonade et d'un peu de cannelle.

Passer au tamis et ajouter : 4 œufs ; 6 jaunes ; 150 grammes de beurre fondu et 4 blancs fouettés en neige. — Pocher au bain-marie, comme le Pudding à la Française.

L'accompagnement de ce Pudding est invariablement un sirop de fruits.

Pudding au pain à l'Écossaise. — Préparer le Pudding exactement comme celui « à la Française », en y ajoutant 150 grammes de fruits frais de saison, émincés. — Mouler et pocher de même.

Servir comme accompagnement une sauce Groseille framboisée.

PUDDINGS AUX PATES

Pudding de Tapioca. — Faire tomber en pluie 250 grammes de tapioca dans un litre de lait bouillant, additionné à l'avance de 125 grammes de sucre, d'une prise de sel et de 100 grammes de beurre.

Cuire à four doux pendant 25 minutes ; changer de casserole la composition et lui incorporer : 6 jaunes ; 75 grammes de beurre et 4 blancs fouettés en neige bien ferme.

Verser dans un moule à cylindre, fortement beurré et saupoudré de tapioca ; pocher au bain-marie, jusqu'à ce que la composition soit élastique au toucher.

Laisser reposer le Pudding pendant 7 à 8 minutes avant de le démouler.

Servir comme accompagnement : Une Crème anglaise, un Sabayon, ou une sauce aux Fruits.

Pudding au Sagou. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant le Tapioca par du Sagou et en saupoudrant l'intérieur du

moule avec du Sagou. — Le traitement et les accompagnements sont les mêmes.

Pudding à la Semoule. — Même opération en employant de la semoule et en saupoudrant le moule avec de la semoule granulée.

Pudding au Vermicelle. — Opérer comme pour le Pudding au Tapioca en employant du Vermicelle ; saupoudrer le moule avec du vermicelle pas trop brisé.

Pudding aux Nouilles fraîches. — La préparation de la composition, le traitement et accompagnements sont les mêmes que pour le Pudding au Tapioca.

Puddings de Tapioca, de Sagou, de Semoule, etc., à l'Anglaise. — Quelle que soit la pâte employée, elle est cuite au lait très peu sucré. On parfume à volonté et dans les proportions établies ci-dessus.

Faire la liaison à raison de 4 œufs par litre de composition ; verser dans un pie-dish beurré et cuire au bain-marie.

NOTA. — Tous les Puddings anglais de ce genre se font de même et se servent dans le plat où ils ont cuit.

Pudding Brésilien. — Préparer la composition du « Pudding au Tapioca » ; la verser dans un moule chemisé de sucre cuit au caramel. — Pocher au bain-marie et servir sans accompagnement.

Pudding à la Chevreuse. — Est le « Pudding à la Semoule » servi avec un Sabayon parfumé au kirsch.

PUDDINGS AU RIZ

Pudding au Riz. — Préparer le riz comme il est indiqué à l'article « Riz pour Entremets », et incorporer à la composition 15 blancs d'œufs fouettés en neige bien ferme par 500 grammes de riz cru. Mouler en moules beurrés et saupoudrés de chapelure fine.

La cuisson et les accompagnements sont les mêmes que pour les « Puddings au Tapioca, au Sagou, etc. »

Pudding de Riz à l'Anglaise. — Ce pudding se fait dans les proportions de 180 grammes de riz cru ; un litre de lait parfumé à volonté ; 50 grammes de sucre et 80 grammes de beurre, en tenant le grain assez ferme et la composition un peu liquide.

Lier avec 3 œufs ; cuire au four en plat spécial beurré et saupoudrer la surface de glace de sucre en le sortant du four.

Pudding de Riz au Chocolat. — Ajouter 50 grammes de

chocolat dissous par livre de composition de Riz à Entremets.

Incorporer 2 blancs d'œufs fouettés en neige, pas trop ferme, par même quantité de composition ; verser dans un plat à pudding beurré et cuire au four.

Servir à part une sauce au Chocolat additionnée de son volume de crème fouettée.

Nota. — Cet entremets se sert chaud ou froid à volonté.

PUDDINGS SOUFFLÉS

Pudding Saxon. — Travailler 100 grammes de beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit en pommade ; ajouter 100 grammes de sucre en poudre, 100 grammes de farine tamisée, et délayer avec 3 décilitres de lait bouilli.

Faire bouillir cette composition en la remuant ; puis, la dessécher à feu vif comme une panade à Pâte à choux.

Retirer du feu ; lier avec 5 jaunes d'œufs et mélanger ensuite, avec précaution, 5 blancs fouettés en neige très ferme. Verser en moules bien beurrés et pocher au bain-marie.

Servir comme accompagnement une Crème anglaise ou un Sabayon, parfumés à volonté.

Pudding soufflé Denise. — Piler finement 125 grammes d'amandes fraîches pelées et bien lavées, en y ajoutant quelques gouttes d'eau fraîche de temps en temps. Lorsque les amandes sont en pâte fine, ajouter la quantité d'eau nécessaire pour obtenir un demi-litre de lait d'amandes. Passer à la mousseline en tordant légèrement celle-ci, afin de bien exprimer le lait

Avec ce lait d'amandes, délayer 100 grammes de farine et 100 grammes de crème de riz mélangées dans une casserole, en évitant de faire des grumeaux ; passer cette composition au chinois et y ajouter : 150 grammes de sucre ; 100 grammes de beurre fondu et un peu de sel.

Poser la casserole sur le feu ; faire bouillir en remuant et travailler vigoureusement ensuite avec la spatule, jusqu'à ce que la composition soit parvenue à l'état de pâte épaisse et se détache nettement de la spatule.

Verser cette pâte dans une terrine ; lui ajouter d'abord, et petit à petit, 500 grammes de beurre frais, puis : 8 jaunes d'œufs ; 50 grammes d'amandes pilées finement avec une cuillerée de kirsch ; autant de marasquin et 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

La cuisson de ce Pudding se fait au bain-marie, de l'une ou l'autre des façons suivantes :

1° Dans un plat à pudding beurré. — Dans ce cas, en sortant le Pudding du bain, on saupoudre la surface de glace de sucre et on la quadrille avec un fer rouge.

2° Dans un moule à charlotte, bas de bords, beurré et fariné.

3° Dans un moule à dôme pas trop haut, beurré et tapissé intérieurement de ronds ayant 2 centimètres de diamètre, levés à l'emporte-pièce uni, soit sur une plaque de génoise, soit sur une plaque de composition de biscuit à la cuiller d'un petit centimètre d'épaisseur.

Dans ces deux derniers cas, on nappe le Pudding d'une sauce Abricot au lait d'amandes et on sert à part une saucière de la même sauce.

Pudding soufflé au Citron. — Préparer la composition du Pudding soufflé, comme il est expliqué au « Pudding Saxon » et le parfumer au zeste de citron. — Le traitement est le même.

Servir à part une crème anglaise, au citron,

Pudding à l'Orange, au Curaçao, à l'Anisette, à la Bénédictine, etc. — Pour tous ces Puddings, la préparation est la même que celle du « Pudding Saxon » ; il n'y a que le parfum qui change.

L'accompagnement est, pour tous, une Crème anglaise au même parfum que celui du Pudding.

Pudding soufflé à l'Indienne. — Composition de Pudding soufflé, additionnée de : 50 grammes de gingembre en poudre et 150 grammes de gingembre confit coupé en dés. — Le traitement est le même que celui du Pudding Saxon.

Comme accompagnement : Une crème anglaise au gingembre.

Pudding soufflé aux Marrons. — Cuire dans un sirop léger, vanillé, un kilo de marrons épluchés. Passer les marrons au tamis ; ajouter à la purée 150 grammes de sucre en poudre ; 100 grammes de beurre et dessécher à feu vif.

Lier avec 8 jaunes d'œufs ; compléter avec 6 blancs montés en neige ferme.

Pocher en moules beurrés et au bain-marie.

Comme accompagnement : Une crème anglaise, ou un sirop d'Abricot à la vanille.

Pudding Mousseline. — Travailler en pommade 125 grammes de beurre avec 125 grammes de sucre en poudre. Ajouter

10 jaunes d'œufs, un par un, et en travaillant la composition. — Prendre cette composition sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller ; lui incorporer aussitôt 7 blancs d'œufs montés en neige très ferme ; la verser dans un moule à bordure haut, beurré, et garnir celui-ci seulement à moitié, vu le développement de la composition à la cuisson.

Pocher au bain-marie pendant 30 minutes environ et laisser reposer le Pudding pendant 10 minutes avant de le démouler.

Comme accompagnement : Un Sabayon léger, ou une sauce aux Fruits.

Pudding soufflé Régence. — Préparer une composition de Pudding soufflé à la vanille ; la pocher au bain-marie dans un moule chemisé de sucre cuit au caramel.

Servir à part une Crème anglaise au caramel.

Pudding soufflé à la Reine. — Composition de Pudding soufflé à la vanille. — Prendre un moule à douille centrale ; le beurrer ; saupoudrer l'intérieur de pistaches hachées et de macarons écrasés. Dresser la composition dedans, par couches, en les alternant de pistaches et de macarons comme ceux du moule. Pocher au bain-marie.

Comme accompagnement : une Crème anglaise pralinée.

Pudding soufflé à la Royale. — Tapisser le fond et les parois d'un moule à Charlotte beurré, avec de minces tranches de biscuit roulé, fourré à l'abricot. — Garnir le moule d'une composition de Pudding soufflé et pocher au bain-marie.

Comme accompagnement : une sauce Abricot au Marsala.

Pudding soufflé Sans-Souci. — Beurrer grassement un moule ; semer dans le fond et sur les parois, des raisins de Corinthe bien nettoyés. Le garnir d'une composition de Pudding soufflé additionnée, par kilo, de 250 grammes de pommes pelées, coupées en dés et cuites au beurre.

Pocher au bain-marie.

Pudding soufflé à la Vésuvienne. — Préparer une composition de « Pudding soufflé » à laquelle on ajoute 50 grammes de confiture de tomate et autant de raisins de Malaga sans pépins, pour les proportions indiquées à la formule. — Pocher au bain-marie, dans un moule à douille centrale.

Lorsque le Pudding est démoulé, l'entourer de sauce Abricot ; verser dans le milieu du rhum chauffé, qui est enflammé au moment de servir.

ROLLY-PUDDING

Préparer une pâte à la graisse de bœuf (voir *Pâte à Dumpling et Pudding*, au commencement du Chapitre) ; laisser reposer cette pâte pendant une heure avant de l'employer.

L'abaisser en forme de rectangle, en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur ; sur cette abaisse, étaler une couche de confiture quelconque et la rouler en forme de gros boudin.

Emballer ce boudin dans un linge beurré et fariné ; le cuire à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pendant une heure et demie.

Pour servir : couper le boudin sur l'épaisseur, en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, et les dresser en couronne.

Comme accompagnement : une sauce aux Fruits.

RISSOLES

La préparation des Rissoles d'Entremets est la même que celle des Rissoles pour Hors-d'œuvre, à la différence qu'elles se garnissent de marmelades ou de confitures ; de salpicons de fruits ou de fruits cuits en compote ; de crèmes simples ou pralinées, etc.

La pâte à employer de préférence est celle qui provient des rognures de feuilletage.

La forme des Rissoles est très variable. On peut les faire en demi-lunes, en forme de bourses, de petits pâtés ronds ou ovales, etc.

Les Rissoles d'Entremets se font fréquemment aussi en pâte à brioche commune et elles constituent une variante des Beignets Viennois. Dans ce cas, elles se dénomment invariablement *Rissoles à la Dauphine,* en spécifiant la nature de leur garniture.

RIZ POUR ENTREMETS

Proportions : 500 grammes de riz Caroline ou Patna ; 300 grammes de sucre ; une prise de sel ; 2 litres de lait ; 16 jaunes d'œufs ; une gousse de vanille, zeste de citron ou d'orange ; 100 grammes de beurre.

Procédé : Laver le riz ; le blanchir, l'égoutter et le laver encore à l'eau tiède.

L'égoutter à nouveau et le mettre en cuisson avec le lait bouilli, infusé à l'avance et sucré, le sel et le beurre.

Lorsque l'ébullition se prononce, couvrir la casserole et cuire doucement au four, pendant 25 à 30 minutes, sans aucunement toucher le riz pendant ce temps ; ce qui amènerait un déplacement du liquide et le ferait attacher au fond de l'ustensile.

En le sortant du four, ajouter les jaunes ; les mélanger à la fourchette, avec précaution, pour ne pas briser le riz qui doit rester en grains bien entiers.

NOTA. — Pour la cuisson du riz, le lait et le sucre peuvent, dans certains cas, être remplacés par leur équivalent de sirop à 12 degrés.

SOUFFLÉS

Bien que les Soufflés soient généralement servis sans accompagnement, on peut néanmoins servir en même temps une compote de fruits de saison, ou une macédoine de fruits frais ; mais cette remarque ne s'applique qu'aux Soufflés à base de fruits.

Compositions pour Soufflés.

Les Compositions de Soufflés sont de deux sortes : 1° Celles à la crème qui, à la rigueur, peuvent servir pour tous les Soufflés ; 2° Celles à base de purée de fruits qui permettent d'obtenir un parfum plus prononcé qu'en les associant à la crème.

Composition de Soufflé à la Crème pour 4 personnes. — Un décilitre de lait ; 35 grammes de sucre ; une cuillerée de farine ; 10 grammes de beurre fin ; 2 jaunes ; 3 blancs montés en neige très ferme. — Faire bouillir le lait avec le sucre, ajouter la farine délayée avec un peu de lait froid, cuire la composition pendant 2 minutes ; la compléter, hors du feu, avec le beurre, les jaunes et les blancs.

Composition de Soufflé à la Crème pour les grands services. — Travailler en casserole 250 grammes de sucre et 250 grammes de farine avec 4 œufs entiers et 3 jaunes. Délayer avec un litre de lait bouillant ; ajouter une gousse de vanille et cuire comme une Crème frangipane.

Compléter, hors du feu, avec 125 grammes de beurre, 5 jaunes et 12 blancs montés en neige bien ferme.

Composition de Soufflé à base de purée de fruits. — 500 grammes de sucre ; 400 grammes de purée du fruit adopté et 10 blancs montés en neige bien ferme. — Cuire le sucre « au cassé » ; lui

ajouter la purée de fruit qui le décuit et le ramène au boulet et le verser sur les blancs.

Nota. — Si la purée de fruit décuisait le sucre au-dessous du boulet, la cuisson devrait être reprise jusqu'à ce qu'elle soit au degré indiqué.

Dressage et Cuisson des Soufflés.

Les Soufflés se dressent en timbale, ou dans un faux fond spécial beurré et saupoudré de sucre. — Leur cuisson se fait au four de chaleur plutôt modérée, pour que le calorique pénètre progressivement dans la composition.

Deux minutes avant de sortir le Soufflé du four, on le poudre de glace de sucre, qui se caramélise à la surface et forme le *glaçage*.

Le décor des Soufflés est facultatif et il convient, en tous cas, de s'en tenir à des décors très sobres.

Soufflé aux Fruits en Croustade. — Foncer très mince, en pâte sèche, un moule rond à Croustade, de forme basse et bien beurré.

Étaler dans le fond une couche de marmelade de pommes à la vanille et, sur celle-ci, disposer une garniture variée de fruits frais de saison, cuits comme pour compote et divisés en quartiers s'ils sont gros. Le moule se trouve ainsi rempli à moitié.

Finir de le remplir avec une composition de Soufflé à la crème, vanillé, et cuire à four de chaleur moyenne pendant 25 minutes environ.

En le sortant du four, démouler avec précaution sur le plat de service ; verser dans le fond du plat quelques cuillerées de rhum chauffé que l'on allume au moment de présenter le Soufflé.

Soufflé aux Amandes. — Préparer la composition de Soufflé à la crème, en remplaçant le lait ordinaire par du lait d'amandes. L'additionner de 50 grammes d'amandes hachées et légèrement grillées, par décilitre de lait. — Dresser et cuire comme il est dit à la Notice.

Soufflé aux Amandes fraîches. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant les amandes hachées et grillées par des amandes fraîches simplement effilées.

Soufflé aux Avelines. — Préparer la composition du Soufflé avec du lait dans lequel on a fait infuser à l'avance 60 grammes de pralin d'avelines par décilitre de lait.

Dresser et cuire le Soufflé comme de coutume.

Soufflé Camargo. — Préparer : une composition de Soufflé aux avelines comme ci-dessus, et une composition de Soufflé à la mandarine. Dresser les deux compositions par couches, alternées de biscuits à la cuiller imbibés de Crème de curaçao.

Soufflé aux Cerises. — Préparer un Soufflé au kirsch. L'accompagner d'une Compote de cerises dénoyautées, liée avec de la purée de framboises.

Soufflé aux Fraises. — Est un Soufflé au kirsch, accompagné de fraises rafraîchies au suc d'orange.

Soufflé au Chocolat. — Composition de Soufflé à la vanille, additionnée de 50 grammes de chocolat dissous par décilitre de lait.

Soufflé au Curaçao. — Composition de Soufflé à la crème, parfumée au zeste d'orange, et additionnée d'un petit verre de curaçao par décilitre de lait.

Soufflé Elisabeth. — Composition de Soufflé à la vanille, dressée par couches alternées de macarons en petits morceaux, imbibés au kirsch et de violettes pralinées.

En sortant le Soufflé du four, le couvrir d'un voile de sucre filé et servir de suite.

Soufflé aux Grenades à l'Orientale. — Préparer une composition de Soufflé légèrement vanillée. La dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés de grenadine et de kirsch.

En sortant le Soufflé du four, le recouvrir d'un voile de sucre filé et parsemer celui-ci de petits bonbons à l'essence de grenade imitant les graines de ce fruit.

Soufflé Hilda. — Est un Soufflé au citron, accompagné de belles fraises rafraîchies, nappées de purée de framboises fraîches.

Soufflé Javanais. — Préparer la composition du Soufflé en remplaçant le lait par la même quantité d'infusion de thé ; l'additionner de 50 grammes de pistaches hachées par décilitre d'infusion.

Soufflé Lérina. — Composition de Soufflé ordinaire parfumée à la liqueur de Lérina.

Cette liqueur est une sorte de Chartreuse qui est fabriquée aux îles de Lérins.

Soufflé aux Liqueurs. — Ce Soufflé se fait indifféremment

avec la composition à la crème ou celle aux fruits indiquées dans la Notice.

Les Soufflés à composition de crème se parfument avec les liqueurs comme : Rhum, Curaçao, Anisette, Crèmes de Vanille et de Cacao, Chartreuse, etc.

Ceux dont la composition est à base de fruits, se parfument avec Kirsch, Noyau, etc.

Soufflé Lucullus. — Disposer sur un plat un Savarin trempé dans un sirop au kirsch ; l'entourer d'une bande de papier maintenue par une ficelle, qui a pour but de l'empêcher de sécher pendant la cuisson du Soufflé.

Préparer une composition de Soufflé à base de purée de fruits; la dresser dans le centre du Savarin et cuire comme de coutume.

Soufflé à la d'Orléans. — Composition de Soufflé à la crème, additionnée de : morceaux de biscuits Jeanne d'Arc (genre de biscuits de Reims), imbibés de crème de pêches et de kirsch ; 50 grammes de cerises mi-sucre et angélique, par moitié, coupés en dés.

Soufflé Palmyre. — Composition de Soufflé à la vanille. — La dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés d'anisette et de kirsch. Cuire comme d'habitude.

Soufflé Paulette. — Composition de Soufflé à la vanille, liée un peu plus fortement que la composition ordinaire et additionnée de 5 cuillerées de purée de fraises.

Servir à part des fraises rafraîchies, nappées de purée de framboises.

Soufflé Praliné. — Composition de Soufflé à la vanille, additionnée de 60 grammes de pralin d'amandes que l'on fait infuser à l'avance dans le lait. Lorsque le Soufflé est dressé, semer à la surface des amandes hachées et grillées, ou des pralines écrasées.

Soufflé Rothschild. — Composition de Soufflé à la crème additionnée de 80 grammes de fruits confits coupés en dés et macérés à l'eau-de-vie de Dantzig, très fournie en paillettes d'or.

Lorsque la cuisson est presque achevée, disposer sur le Soufflé une bordure de belles fraises ananas dans la saison, ou de cerises mi-sucre hors saison.

Nous devons faire observer, cependant, que le strict principe exige l'emploi des fraises en toute saison.

Soufflé à la Royale. — Composition de Soufflé à la vanille.

— Dresser en timbale, par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés au kirsch, sur lesquels on sème des fruits confits, comme : ananas, cerises, angélique, raisins, coupés en dés et macérés au kirsch à l'avance.

Soufflé à la Vanille. — Composition de Soufflé crème, préparée avec du lait dans lequel on a fait infuser à l'avance une gousse de vanille.

Soufflé aux Violettes. — Composition de Soufflé à la vanille additionnée de violettes pralinées écrasées.

Lorsque le Soufflé est dressé, disposer dessus une couronne de grosses violettes pralinées. — Cuire comme à l'ordinaire.

SUBRICS

(Procédé type.)

Dans un demi-litre de lait bouilli, additionné de 100 grammes de sucre et parfumé à la vanille, faire tomber en pluie 125 grammes de semoule. Ajouter 50 grammes de beurre, un grain de sel ; bien mélanger et cuire doucement au four, à couvert, pendant 25 minutes.

Faire la liaison avec 6 jaunes d'œufs ; étaler la composition sur une plaque beurrée, en couche de 2 centimètres d'épaisseur ; passer un morceau de beurre à la surface pour éviter le hâle et laisser refroidir.

Détailler ensuite cette composition en anneaux de 6 centimètres de diamètre.

Chauffer du beurre clarifié dans une poêle ; ranger dedans les anneaux de semoule ; les colorer des deux côtés et les dresser en couronne sur un plat. Garnir le milieu de chaque anneau d'une cuillerée de gelée de groseille, ou de gelée de coing, bien ferme.

TIMBALES

Timbale d'Aremberg. — Foncer un moule à charlotte, beurré, avec de la pâte à brioche un peu ferme.

Garnir le moule de couches de quartiers de poires, cuits au sirop vanillé et tenus un peu fermes, alternées de marmelade d'abricots.

Fermer la timbale avec une abaisse de la même pâte, bien soudée après les bords légèrement mouillés ; pratiquer une petite en-

taille au milieu pour l'échappement de la vapeur. Cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant 40 minutes environ.

En sortant la timbale du four, la démouler sur le plat de service et la masquer d'une sauce Abricot au marasquin.

Timbale Bourdaloue. — Préparer une Pâte sèche sucrée additionnée de 125 grammes d'amandes hachées finement, au litre de farine.

Avec cette pâte, foncer un moule à timbale, beurré ; le garnir de fruits variés, cuits en compote, alternés de couches de crème frangipane. Couvrir avec une abaisse de même pâte et cuire au four de bonne chaleur moyenne.

Lorsque la timbale est démoulée, la napper d'un sirop d'abricot à la vanille.

Timbale Favart. — Cuire une brioche dans un moule à « Richelieu » ; la creuser en timbale comme il est expliqué à la « timbale Marie-Louise » et la décorer de même.

La garniture de cette timbale ne comporte que des fruits entiers, ou simplement partagés en deux, et de beaux marrons vanillés. On lie cette garniture avec un sirop d'abricot au kirsch, additionné d'un quart de purée de débris de marrons glacés. — La verser dans la timbale au moment de servir.

Timbale Marie-Louise. — Prendre une Génoise cuite dans un moule à charlotte, haut de bords, et bien rassise.

Enfoncer la lame d'un couteau dedans ; la cerner en laissant un fond et enlever la mie de l'intérieur d'un seul morceau en forme de gros bouchon.

Diviser cette mie en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; masquer chaque tranche de meringue italienne et, sur celle-ci, semer un salpicon de pêches, cerises et ananas.

Masquer le tour de la timbale avec de la même meringue ; la décorer ; remettre les tranches dans l'intérieur, en les posant l'une sur l'autre. En raison de la garniture ajoutée, ces tranches dépassent naturellement les bords de la timbale et on les entoure d'une couronne de pêches, pochées, avec un point de meringue entre chaque pêche.

Passer la timbale à four doux pour colorer la meringue ; servir en même temps une sauce aux Pêches, parfumée au kirsch.

Timbale Montmorency. — Cuire une brioche dans un moule à côtes, de grandeur proportionnée à l'importance de la timbale.

Lorsqu'elle est bien froide, retirer la mie de l'intérieur, en laissant tout autour et dans le fond une épaisseur d'un centimètre et demi. Masquer le tour au pinceau, avec de l'abricot cuit au filet ; décorer avec des détails de feuilletage, comme : croissants, losanges, petits ronds, etc., cuits à four doux et à blanc.

Au moment de servir, verser dans la timbale une garniture de cerises dénoyautées, cuites dans un sirop léger et liées à la gelée de groseille framboisée.

Timbale à la Parisienne. — Cuire une brioche dans un moule à Charlotte. Quand elle est bien froide, retirer la mie de l'intérieur comme ci-dessus; abricoter le tour et décorer aux fruits confits.

Au moment de servir, verser dedans une garniture composée de: Pommes et poires pelées, coupées en quartiers ; pêches et abricots, cuits au sirop vanillé ; ananas coupé en gros dés ; losanges d'angélique ; demi-amandes, raisins frais en grains et raisins secs gonflés à l'eau tiède. Cette garniture liée d'une purée d'abricot au kirsch.

SÉRIE DES ENTREMETS DE FRUITS CHAUDS

ABRICOTS

Qu'ils soient frais ou conservés, les abricots employés pour Entremets doivent toujours être pelés. Lorsqu'on emploie des abricots de conserve, il est bon de les recuire un peu au besoin, car il arrive parfois qu'ils sont un peu fermes.

Abricots Bourdaloue. — Préparer une croûte à flan et la cuire à blanc. Garnir le fond d'une couche de crème frangipane claire, additionnée de macarons écrasés. Sur cette crème, ranger des demi-abricots pochés au sirop vanillé et les recouvrir d'une couche de même crème. Saupoudrer la surface de macarons écrasés ; arroser de beurre fondu et glacer vivement.

Observation.

Ceci est la méthode généralement pratiquée ; mais les fruits « à la Bourdaloue » peuvent se faire aussi des façons suivantes : 1° Les

fruits dressés en timbale basse, entre deux couches de crème, et la couche supérieure légèrement gratinée ; 2° en bordure de riz ou de semoule, avec même gratin final de la crème ; 3° en bordure de génoise abricotée.

Abricots Colbert. — Pocher au sirop, en les tenant fermes, de beaux demi-abricots. Les égoutter, les éponger et garnir la cavité de Riz pour entremets, de façon à reformer le fruit en entier. Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine ; les frire au moment et les égoutter. Piquer une petite tige d'angélique sur chaque abricot pour imiter la queue et dresser sur serviette. — Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

Abricots Condé *A.* — Préparer sur un plat rond une bordure de Riz à Entremets vanillé, dressée à la main, ou moulée dans un moule à bordure, uni et beurré.

Sur cette bordure, dresser des abricots pochés au sirop ; décorer avec des fruits confits et napper d'un sirop d'abricot au kirsch.

Abricots Condé *B.* — Disposer sur un plat une couronne de petits ronds de génoise ; poser sur chaque rond un beau demi-abricot poché, renversé, et mettre une cerise mi-sucre dans la cavité de chaque abricot. Au milieu de la couronne, dresser une pyramide de croquettes de riz ayant la forme et la grosseur d'un abricot. — Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

Abricots Cussy. — Garnir des macarons, du côté plat, avec une couche de fin salpicon de fruits, lié à la purée d'abricot ; placer un beau demi-abricot poché sur chaque macaron ; masquer de meringue italienne ; ranger en couronne sur un plat et mettre au four doux pendant quelques minutes pour sécher la meringue sans la colorer.

Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

Abricots gratinés. — Disposer sur un plat une couche de marmelade de pommes, serrée, ou de semoule préparée comme le Riz à entremets, en lui donnant une épaisseur égale de 2 centimètres.

Ranger dessus de beaux demi-abricots pochés au sirop ; couvrir entièrement ceux-ci d'une composition de pralin à Condé un peu clair ; saupoudrer de glace de sucre et mettre le plat à four doux pour colorer légèrement le pralin.

Abricots Meringués *A.* — Disposer sur un plat une couche de Riz à Entremets vanillé ; ranger dessus des demi-abricots po-

chés. Recouvrir de meringue ordinaire ; façonner celle-ci en forme de dôme ou de Charlotte ; décorer avec de la même meringue ; saupoudrer de glace de sucre et mettre à four doux pour cuire et colorer légèrement la meringue.

En sortant le plat du four, garnir les détails du décor avec de la confiture de groseille et d'abricot, en les alternant.

Abricots Meringués *B.* — Préparer une croûte à flan cuite à blanc, et à bords assez hauts. Garnir le fond, soit d'une couche de crème frangipane, soit de semoule ou de Riz pour entremets vanillé.

Disposer dessus des demi-abricots pochés ; recouvrir de meringue ; lisser celle-ci au couteau dessus et autour ; décorer à la meringue, au cornet ou à la poche munie d'une petite douille unie. — Pour le reste, opérer comme ci-dessus.

Abricots à la Sultane. — Préparer une génoise cuite dans un moule à bordure un peu haut de bords ; la coller avec de l'abricot, cuit au filet, sur un fond en pâte sèche de mêmes dimensions.

Masquer le tour avec de la meringue ordinaire ; décorer au cornet et colorer à four doux.

Ensuite, garnir le milieu de la bordure d'une composition de riz vanillé, additionnée d'un peu de crème frangipane et de pistaches effilées, en la tenant assez ferme pour pouvoir la dresser en dôme. Disposer sur le riz de beaux demi-abricots pochés au sirop vanillé et saupoudrer ceux-ci de pistaches hachées.

Servir comme accompagnement un sirop au lait d'amandes, fini avec gros comme une noisette de beurre fin.

ANANAS

Ananas Condé. — Faire macérer avec sucre et kirsch, des tranches d'ananas partagées en deux par le milieu.

Les dresser en turban sur une bordure de riz préparée comme il est indiqué aux « Abricots Condé » ; décorer avec cerises mi-sucre et losanges d'angélique ; napper d'un sirop d'abricot au kirsch.

Ananas à la Créole. — Cuire un ananas dans un sirop au kirsch ; le partager en deux dans le sens de la hauteur ; détailler chaque moitié en tranches minces et régulières, coupées verticalement.

Avec ces tranches, foncer un moule ayant la forme d'un dôme et l'emplir de riz vanillé, en laissant un vide au milieu. Garnir ce vide avec : les débris de l'ananas coupés en dés, anones et bananes coupées de même et cuites au sirop.

Démouler sur un plat rond ; décorer le dessus de larges feuilles en angélique, taillées très minces, et entourer la base de bananes pochées dans un sirop au kirsch.

Servir à part un sirop d'abricot au kirsch.

Ananas à la Favorite. — Voir la formule des *Beignets à la Favorite.*

BANANES

Bananes Bourdaloue. — Retirer l'écorce des bananes et les pocher doucement dans un sirop vanillé.

Procéder ensuite comme pour les « Abricots Bourdaloue ».

Bananes Condé. — Les pocher au sirop vanillé et les traiter ensuite comme il est expliqué à la formule *A* des « Abricots Condé ».

Bananes Meringuées. — Les pocher au sirop vanillé et les traiter ensuite selon l'une des deux formules indiquées pour les Abricots; soit en les laissant entières, soit en les détaillant en rondelles.

Bananes à la Norvégienne. — Lever une tranche d'écorce sur chaque banane et retirer la pulpe de l'intérieur.

Remplir les écorces, aux trois quarts seulement, avec de la glace aux bananes; recouvrir vivement celle-ci d'un pointillé de meringue italienne parfumée au rhum.

Ranger sur un plat les bananes ainsi préparées; poser le plat sur une plaque contenant de la glace pilée et les passer au four assez chaud pour colorer promptement la meringue.

Bananes Soufflées. — Couper le dessus des bananes, aux trois quarts de la hauteur; retirer la pulpe sans briser les écorces Passer cette pulpe au tamis ; l'ajouter à une composition de Soufflé à la crème; compléter avec la quantité nécessaire de blancs d'œufs montés en neige, bien ferme ; dresser cette composition dans les écorces.

Ranger celles-ci en rosace sur un plat et mettre au four pendant 6 minutes.

CERISES

Cerises Jubilee. — Dénoyauter de belles cerises; les pocher au sirop et les dresser dans de petites timbales en argent. Réduire le sirop ; le lier avec de l'arrow-root délayé avec un peu d'eau froide, dans les proportions d'une cuillerée d'arrow-root par 3 décilitres de sirop.

Couvrir les cerises avec ce sirop lié ; verser dans chaque timbale une cuillerée à café de kirsch chauffé et l'enflammer juste au moment de servir.

Cerises à la Valéria. — Préparer des croûtes de tartelettes en pâte sucrée. Garnir le fond avec une glace groseille additionnée de crème; couvrir celle-ci de meringue italienne vanillée, couchée à la poche. Sur cette meringue, ranger des cerises dénoyautées pochées au vin de Bordeaux sucré et disposer les tartelettes sur un plat. Poser le plat sur une plaque garnie de glace en morceaux ; le passer au four pour sécher la meringue.

En sortant le plat du four, napper vivement les cerises avec du sirop de groseille ; saupoudrer de pistaches hachées et dresser les tartelettes sur serviette.

Flan de cerises meringué. — Foncer en pâte fine un cercle à flan, beurré ; piquer le fond; garnir de cerises dénoyautées comme un flan ordinaire; finir de le remplir avec de la composition de flan au lait et cuire comme d'habitude.

Lorsque le flan est retiré du four, enlever le cercle ; le compléter comme un flan meringué ordinaire.

Nota. — Tous les fruits employés pour la préparation des flans ordinaires, peuvent être préparés aussi en flans meringués. Seuls, les fruits que l'on ne cuit pas avec la croûte, tels que les fraises et les raisins, ne se prêtent pas à ce genre d'apprêt.

NECTARINES OU BRUGNONS

Les Nectarines se préparant selon toutes les formules qui conviennent aux Pêches, nous ne donnerons pas de formules spéciales en ce qui les concerne. (Voir *Pêches.*)

ORANGES ET MANDARINES

Oranges à la Norvégienne. — Enlever un rond d'écorce sur le dessus et les vider à la cuiller. Emplir les écorces aux trois

quarts avec de la glace à l'orange ou à la mandarine, selon le fruit traité; recouvrir la glace d'un pointillé de meringue italienne.

Placer le plat où sont les écorces sur une plaque garnie de glace, et faire colorer vivement la meringue à la salamandre.

Mandarines à la Palikare. — Cerner le dessus; retirer les quartiers sans les briser et les parer à vif.

Emplir les écorces de « Riz à Entremets » légèrement safrané; mouler du même riz dans un petit moule à dôme; le dresser sur un fond de riz taillé.

Couvrir ce dôme avec les quartiers de mandarines; napper ceux-ci avec du sirop d'abricot et ranger autour les écorces garnies de riz, le côté ouvert en dessous.

Soufflé d'Oranges ou de Mandarines Righi. — Vider des oranges ou des mandarines sans briser les écorces.

Garnir ces écorces à moitié avec de la glace à l'orange ou à la mandarine, selon le fruit traité; recouvrir la glace de composition de Soufflé au parfum du fruit.

Poser le plat où sont les écorces sur une plaque garnie de glace; le mettre au four pour cuire le Soufflé : soit 4 minutes pour des mandarines et 6 minutes pour des oranges.

PÊCHES

Pêches Bourdaloue. — Pocher les pêches, partagées en deux, dans un sirop vanillé, et procéder exactement ensuite comme pour les « Abricots Bourdaloue ».

Pêches Condé. — Les deux formules indiquées pour les « Abricots Condés », sont applicables en tous points aux pêches. (Voir *Abricots.*)

Pêches Cussy. — Procéder exactement comme pour les Abricots de ce nom.

Pêches Flambées. — On peut les préparer des deux façons suivantes :

1° Pocher les pêches, entières, dans un sirop au kirsch; les dresser chacune dans une petite timbale. Lier légèrement le sirop avec de l'arrow-root et le verser sur les pêches. Ajouter du kirsch chauffé et l'enflammer au moment.

2° Pocher les pêches comme ci-dessus; les dresser sur une purée de fraises fraîches. Arroser de kirsch chauffé et l'enflammer au dernier moment.

Pêches Gratinées. — Le procédé étant le même que pour les Abricots, voir « Abricots gratinés ».

Pêches Meringuées. — Préparer une croûte à flan, cuite à blanc; garnir le fond avec une crème frangipane pralinée; disposer sur la crème les pêches pochées, entières ou en demies.

Couvrir de meringue et compléter comme il est expliqué à la formule « Abricots meringués ».

Pêches Maintenon. — Prendre un biscuit, cuit dans un moule à dôme et bien refroidi. Le diviser transversalement en tranches minces; masquer chaque tranche de crème frangipane additionnée d'un fin salpicon de fruits confits et d'amandes hachées, grillées.

Rapporter ces tranches l'une sur l'autre de façon à reformer le biscuit; masquer celui-ci de meringue italienne; décorer au cornet et sécher la meringue au four.

Entourer le biscuit d'un turban de belles demi-pêches pochées au sirop vanillé.

Pêches à la Vanille. — Pocher les pêches, entières ou en demies, dans un sirop vanillé; les dresser dans une timbale. Les couvrir à mi-hauteur, avec leur sirop de pochage lié à l'arrow-root, légèrement rosé, et additionné de Crème de vanille.

POIRES

Poires Bourdaloue. — Si les poires sont moyennes, on les partage en deux ou, si elles sont grosses, en quartiers qui sont bien parés. On cuit ces poires dans un sirop vanillé et, quant au reste de l'opération, on procède absolument comme pour les Abricots.

L'observation formulée à la suite de la formule « Abricots Bourdaloue », s'applique aux Poires comme à tout autre fruit susceptible de recevoir cet apprêt.

Poires Condé. — De toutes petites poires, tournées avec soin, conviennent très bien pour cet entremets. Si elles sont moyennes, on les partage par moitié. Les cuire au sirop vanillé et les dresser sur une bordure de riz comme les « Abricots Condé ».

Poires à l'Impératrice. — Les partager en quartiers; bien parer ceux-ci et les cuire au sirop vanillé.

Les dresser en timbale basse, entre deux couches de Riz à Entremets, vanillé, et additionné d'un peu de Crème frangipane.

Saupoudrer la couche supérieure avec des macarons écrasés; arroser de beurre fondu et gratiner.

Poires à la Parisienne. — Cuire un fond en génoise dans un cercle à flan et, quand il est à peu près froid, l'imbiber de sirop au kirsch.

Sur le milieu de ce fond, disposer un petit dôme de riz vanillé; l'entourer de demi-poires cuites au sirop et placées debout. Les encadrer d'un cordon de meringue ordinaire, poussée à la poche munie d'une moyenne douille cannelée; faire une belle rosace de même meringue sur le haut du dôme de riz et colorer cette meringue à four doux.

En sortant le plat du four, lustrer les poires au pinceau avec du sirop d'abricot un peu serré et les entourer d'une couronne de cerises mi-sucre.

Poires Régence. — Tourner les poires; les cuire entières dans un sirop vanillé ; les laisser refroidir dans le sirop.

Etant bien froides, les couper en deux dans la longueur ; creuser légèrement l'intérieur de chaque moitié ; garnir la cavité avec du Riz à Entremets additionné du quart de son poids de crème frangipane et d'un fin salpicon de fruits macérés au kirsch.

Rassembler les deux moitiés ; paner à l'anglaise, avec de la mie de pain très fine, les poires ainsi reformées et les frire au moment.

En les sortant de la friture, piquer sur chacune une queue en angélique ; les dresser sur serviette et servir à part une sauce abricot au kirsch.

Poires à la Sultane. — Cuire les Poires par demies ou en quartiers bien parés, dans un sirop vanillé.

Procéder, quant au reste de l'opération comme il est indiqué aux « Abricots à la Sultane ».

Timbale de Poires à la Valenciennes. — Garnir aux deux tiers, avec de la pâte à Savarin, un moule à Charlotte, beurré. Laisser la pâte se développer par la fermentation ; cuire et laisser refroidir.

Enlever le dessus, qui figurera le couvercle, et le mettre de côté ; retirer ensuite la mie de l'intérieur, en ne laissant que la croûte ; abricoter le tour de celle-ci.

Décorer de bandes alternées, faites avec du sucre en grains et des pistaches bien vertes, hachées.

Abricoter et décorer de même le couvercle.

Couper en quartiers des poires fondantes, telles que : Duchesse, Beurré, Doyenné ou autres; les peler; les émincer en tranches un peu épaisses et les cuire au beurre en procédant comme pour les pommes à Charlotte. Lorsque les poires sont bien atteintes, leur mélanger le quart de leur poids de marmelade d'abricots et parfumer à la Crème de vanille.

Remplir la timbale avec cette préparation ; replacer le couvercle et dresser sur un plat chaud.

Servir à part une sauce Abricot au kirsch.

POMMES

Beignets de Pommes. — Prendre des pommes de Reinette, qui conviennent mieux que toutes autres ; les trouer sur le centre avec une colonne d'un centimètre et demi de diamètre, pour en retirer le cœur et les pépins. Les peler et les couper en rondelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur ; les faire macérer pendant 20 minutes avec sucre en poudre et cognac, ou rhum.

Quelques minutes avant de servir, les éponger légèrement ; tremper les rondelles de pommes dans une pâte à frire légère ; les mettre à grande friture chaude. Egoutter; ranger les beignets sur une plaque; les saupoudrer de glace de sucre ; les glacer vivement et dresser sur serviette.

Pommes au Beurre. — Vider à la colonne des Calville ou des Reinettes grises ; les peler et les blanchir pendant 2 minutes à l'eau bouillante citronnée. Les ranger ensuite dans un sautoir beurré ; ajouter quelques cuillerées de sirop vanillé ; les cuire au four, à couvert.

Les dresser sur de petits croûtons ronds en brioche, glacés au four; emplir de beurre travaillé avec un poids égal de sucre en poudre et additionné d'un peu de cognac, le vide des pommes.

Les napper avec leur sirop, légèrement lié à la purée d'abricot.

Pommes Bonne-femme. — Vider à la colonne des pommes de Reinette ; les inciser légèrement tout autour.

Les ranger sur un plat; emplir le vide avec du beurre additionné de sucre en poudre; ajouter un peu d'eau au fond du plat et les cuire doucement au four. — Ces pommes se servent telles quelles.

Pommes Bourdaloue. — Couper les pommes en quartiers ; les peler ; les parer et les cuire au sirop vanillé en les tenant un

peu fermes. Pour le reste de l'opération, procéder comme il est dit à l'article « Abricots ».

Pommes en Charlotte. — Voir *Charlotte de Pommes.*

Pommes à la Châtelaine. — Prendre des pommes de moyenne grosseur ; les peler et les préparer comme celles « à la Bonne-femme ».

Les dresser ensuite sur un plat beurré ; emplir le vide d'un salpicon de cerises mi-sucre lié à la purée d'abricot ; les couvrir de Crème frangipane claire ; saupoudrer de macarons et de biscuits écrasés en chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

Pommes Chevreuse. — Disposer sur un plat un fond de composition à Croquettes de semoule. Dresser sur le bord un turban serré de quartiers de pommes, cuits au sirop vanillé; garnir le centre d'un salpicon de fruits confits et de raisins, lié à la purée d'abricot; recouvrir d'une légère couche de semoule.

Masquer le tout de meringue ordinaire façonnée en forme de dôme; semer des pistaches hachées sur celle-ci, saupoudrer de glace de sucre et colorer à four doux.

En sortant le plat du four, décorer le sommet du dôme d'une rosace faite de losanges d'angélique allongés; poser une petite pomme cuite au sirop rose sur le milieu de la rosace; entourer le pied de l'entremets d'un turban de quartiers de pommes blancs et roses, en les alternant.

Pommes Condé. — Pocher au sirop vanillé de beaux quartiers de pommes, pelés et parés.

Les dresser sur une bordure de riz avec décor aux cerises et à l'angélique, comme il est expliqué aux *Abricots Condé.*

Pommes Gratinées. — Dresser des quartiers de pommes pochés au sirop vanillé, sur un fond de marmelade préparée comme pour Charlotte et tenue assez serrée. Couvrir de pralin à Condé un peu clair ; saupoudrer de glace de sucre ; mettre à four doux pour sécher le pralin et le colorer légèrement.

Pommes Irène. — Choisir de belles pommes ; les peler et les cuire au sirop en les tenant un peu fermes.

Lorsqu'elles sont froides, retirer la pulpe avec précaution, pour en faire un genre de caisses.

Passer la pulpe au tamis ; la sucrer avec du sucre vanillé et en mettre une couche au fond de chaque pomme. Achever de remplir

les caisses avec de la glace vanille additionnée de purée de pruneaux cuits, dans les proportions d'un tiers du volume de la glace.

Recouvrir la glace de meringue italienne au kirsch; colorer vivement cette meringue au four et servir de suite.

Pommes Meringuées. — Dresser des quartiers de pommes, pochés au sirop vanillé, sur un fond de riz à croquettes, ou de marmelade de pommes à Charlotte. Couvrir de meringue ordinaire ; lisser celle-ci en lui donnant la forme d'un dôme ou d'une charlotte ; décorer avec de la même meringue, saupoudrer de glace de sucre et colorer à four doux.

Pommes à la Moscovite. — Prendre des pommes de grosseur égale et de belle forme ; les parer aux deux tiers de la hauteur et retirer la pulpe de l'intérieur de façon à en former un genre de caisses.

Pocher ces caisses dans un sirop léger, en tenant la pulpe un peu ferme; puis, bien les égoutter et les ranger sur un plat.

Les garnir d'abord, au tiers, de purée faite avec la pulpe retirée; finir de les emplir avec une composition de Soufflé aux pommes, parfumé au kümmel.

Cuire à four doux pendant 20 minutes.

Pommes à la Parisienne. — Procéder exactement comme il est expliqué à l'article *Poires à la Parisienne.*

Pommes à la Portugaise. — Préparer les pommes en caisses, comme celles « à la Moscovite » ; les pocher de même en les tenant un peu fermes.

Les garnir de crème frangipane serrée, additionnée de zeste d'orange râpé, macarons broyés, raisins de Corinthe et de Smyrne lavés et gonflés dans du sirop tiède, parfumé au curaçao

Dresser les pommes ainsi garnies sur un fonds de composition à croquettes de semoule ; les passer au four pendant 10 minutes. En les sortant du four, napper la surface avec de la gelée de groseille dissoute, additionnée d'une fine julienne de zeste d'orange fortement blanchi.

Rabotte de Pommes ou Douillon Normand. Préparer des pommes comme celles « à la Bonne-femme », les enfermer chacune dans une abaisse de pâte à foncer. Couvrir chaque Rabotte d'un rond dentelé de même pâte ; dresser ; rayer et cuire à four chaud pendant un quart d'heure.

Flan de Pommes à la Batelière. — Foncer un cercle à flan avec de la pâte à foncer fine ; la garnir de marmelade de pommes préparée comme pour Charlotte.

Recouvrir cette marmelade, en forme de dôme, avec du Riz à Entremets tenu très moelleux, additionné de 4 blancs d'œufs en neige par 500 grammes de riz cuit.

Cuire le flan comme d'habitude. En le sortant du four, le saupoudrer abondamment de glace de sucre et glacer au fer rouge.

Flan de Pommes chaud Ninon. — Préparer une croûte à flan, cuite à blanc. La garnirde marmela de de pomme à Charlotte en disposant celle-ci en forme de dôme. Sur cette marmelade, ranger des quartiers de pommes roses et blancs, en les alternant ; napper légèrement ces quartiers au pinceau avec du sirop blanc, réduit.

ENTREMETS CHAUDS DIVERS

Mince-pies. — *Composition :* 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée ; 600 grammes de filet de bœuf cuit et froid coupé en petits dés ; 500 grammes de raisins de Malaga sans pépins ; 500 grammes de Corinthe et le même poids de Smyrne ; 500 grammes d'écorces confites ; 250 grammes de pommes crues, pelées et hachées ; le zeste haché et le jus d'une orange ; 25 grammes d'épices ; un décilitre de cognac, autant de Madère et autant de rhum. Bien mélanger le tout; verser dans un pot de grès, fermer celui-ci et laisser macérer pendant un mois.

Préparation : Foncer, en pâte à foncer ordinaire, des moules à tartelettes hauts de bords et beurrés ; les garnir de la composition ci-dessus, recouvrir d'une mince abaisse de feuilletage trouée sur le centre ; souder cette abaisse ; dorer et cuire à four chaud.

Omelette Célestine — Préparer une omelette de 2 œufs ; la garnir de crème, de marmelade ou de confiture.

Faire une seconde omelette un peu plus forte ; la garnir d'un élément différent de la première, puis, la fourrer avec la première omelette et la rouler comme d'habitude.

Saupoudrer de glace de sucre et glacer au fer rouge ou au four.

Œufs à la Religieuse. — Cuire à blanc une croûte à flan, de grandeur proportionnée au nombre d'œufs à mettre dedans et tenue très haute de bords. La masquer intérieurement d'une couche de pralin ; sécher celui-ci à four doux.

D'autre part : Pocher dans du lait bouillant, sucré à raison de 250 grammes au litre, le nombre voulu d'œufs frais, en les tenant bien mollets. Les égoutter et les ranger dans la croûte.

Entre chaque œuf, intercaler une petite tranche d'ananas façonnée en forme de crête de coq.

Lier le lait qui a servi au pochage des œufs avec 5 œufs et 6 jaunes par litre de lait; passer au chinois ; verser cette composition sur les œufs : mettre le flan à four doux pour pocher et colorer légèrement la crème.

Meringues en Surprise. – Préparer des meringues de forme ordinaire ; les tenir bien sèches et les laisser refroidir.

Pratiquer une petite ouverture sur chacune en réservant la partie enlevée et, par cette ouverture, les remplir soit d'une composition de Bavarois, soit d'une glace quelconque, soit d'un salpicon de fruits, lié à la confiture. Fermer l'ouverture avec la partie enlevée, et les tenir pendant une heure au rafraîchissoir.

Au moment de servir, les paner vivement à l'anglaise avec de la mie de pain très fine ; les ranger, côté ouvert en dessus dans un panier à friture, les plonger dans la friture fumante et les retirer aussitôt que la croûte a pris une coloration suffisante.

Saupoudrer de glace de sucre ; dresser sur serviette et servir de suite.

Schâleth à la Juive. — Foncer une cocotte en fonte, graissée, avec une mince abaisse en pâte à nouilles ordinaire. La garnir aux trois quarts avec la composition suivante qui convient pour un ustensile de 2 litres de contenance :

800 grammes de marmelade de pommes, serrée ; 200 grammes de raisins de Malaga épépinés ; 300 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés à l'eau tiède ; une demi-cuillerée de zeste d'orange et autant de zeste de citron hachés ; une pointe de muscade ; 125 grammes de sucre en poudre ; 4 œufs entiers et 6 jaunes ; un décilitre et demi de vin de Malaga : le tout bien mélangé.

Couvrir avec une abaisse de même pâte à nouilles, bien soudée sur les bords de la cocotte ; pratiquer une entaille au centre pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson; cuire à four doux pendant 50 minutes.

En sortant le Schâleth du four, le laisser reposer pendant 10 minutes avant de démouler.

Suprême de fruits Gabrielle. — Apprêter : 1° une bordure en marmelade de pommes préparée comme pour Charlotte, liée aux œufs, pochée en moule à bordure historié, beurré ;

2° Une macédoine de fruits dont la quantité est proportionnée à la contenance de la bordure et composée de : quartiers de poires cuits au sirop ; ananas coupé en gros losanges ; cerises mi-sucre angélique détaillée en feuilles à l'emporte-pièce ; raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop. Rassembler tous ces fruits dans un sautoir. Ajouter dans le sirop des poires la valeur de 500 grammes de sucre par demi-litre de sirop et cuire ce sirop au boulet. Lorsque le sucre est à ce point, le décuire en l'additionnant d'un décilitre de lait d'amandes très épais ; le verser sur les fruits et laisser mijoter tout doucement pendant 10 minutes.

Démouler sur le plat de service la bordure de pomme, pochée au bain-marie ; la border d'une couronne de cerises confites.

Compléter la macédoine, hors du feu, avec un peu de beurre extra-fin ; la verser dans la bordure ; semer dessus des pistaches émondées et finement effilées.

Tartes de fruits à l'Anglaise. — Ces tartes se font en plats creux spéciaux appelés pie-dish, ou plats à pâté.

Quels que soient les fruits employés, les nettoyer et les éplucher selon leur nature. Certains de ces fruits sont émincés, d'autres sont simplement coupés en quartiers ou laissés entiers.

Les disposer dans le plat, jusqu'à un centimètre des bords ; saupoudrer de cassonade blonde ou de sucre en poudre ; arroser de quelques cuillerées d'eau s'il s'agit de fruits à chairs fermes comme les pommes. Cette addition est facultative et, en tout cas, n'a pas de raison d'être avec les fruits aqueux.

Entourer les bords du plat, légèrement mouillés, d'une bande de pâte à foncer ayant un centimètre de largeur.

Recouvrir ensuite d'une abaisse de même pâte, que l'on soude sur la bande mise autour du plat, laquelle est un peu mouillée pour faciliter le soudage. Mouiller aussi, avec un pinceau, l'abaisse de pâte qui forme le couvercle de la tarte ; la saupoudrer de sucre en poudre et cuire au four de chaleur modérée.

Toutes les Tartes à l'anglaise se font par ce procédé et tous les fruits peuvent y être employés, même quand ils sont encore verts : tels le verjus et les groseilles à maquereaux.

On accompagne ces tartes d'une saucière de crème crue ou de Custard pudding.

SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS D'ENTREMETS FROIDS

Les Entremets froids admettent comme sauces :

1° La *Crème anglaise*, qui se parfume à volonté.

2° Les *Sirops*, d'Abricot, de Mirabelle, de Reine-Claude, de Groseille, etc., dont la saveur propre doit toujours être avivée par une addition de liqueur en rapport avec le fruit, base du sirop. Le Kirsch et le Marasquin conviennent particulièrement à cet emploi.

3° Les *Purées* de fruits frais, comme : Fraises, Framboises, Groseilles, etc., additionnées d'un peu de sucre en poudre et employées telles quelles, ou mélangées à une certaine quantité de crème fouettée.

4° La *Crème Chantilly*, parfumée à volonté.

Enfin, certains Entremets admettent la sauce aux Cerises suivante :

Sauce aux Cerises. — Fondre doucement 500 grammes de gelée de groseille framboisée. La verser dans une terrine froide ; lui ajouter la même quantité de jus de cerises fraîchement préparé ; le suc de 2 oranges sanguines ; un peu de gingembre en poudre ; quelques gouttes de carmin pour lui donner suffisamment de ton et une couleur franche. Ajouter enfin 125 grammes de cerises mi-sucre, ramollies dans un sirop tiède, au kirsch.

BAVAROIS

Les Bavarois sont de deux sortes : 1° les Bavarois à la crème et 2° les Bavarois aux fruits.

BAVAROIS A LA CRÈME

Composition : Travailler dans une casserole 500 grammes de sucre en poudre avec 16 jaunes d'œufs ; délayer avec un litre de

lait bouilli, dans lequel on aura fait infuser à l'avance une gousse de vanille. Ajouter 25 grammes de gélatine trempée à l'eau froide. Prendre la composition à feu doux, jusqu'à ce qu'elle nappe bien la cuiller et sans laisser bouillir.

Passer au chinois dans une terrine vernissée ; refroidir en remuant de temps en temps et, quand la composition commence à se lier, lui incorporer un litre de crème fouettée, 100 grammes de sucre en poudre et 25 grammes de sucre vanillé.

BAVAROIS AUX FRUITS

Composition : 5 décilitres de purée de fruits, délayée avec 5 décilitres de sirop à 30 degrés. Ajouter le suc de 3 citrons; 30 grammes de gélatine dissoute et passée au linge; un demi-litre de crème fouettée.

Les compositions de Bavarois aux fruits peuvent être additionnées de fruits de même nature que ceux employés pour la purée. Ces fruits sont ajoutés crus, s'il s'agit de fraises, framboises, groseilles, etc. ; pochés au sirop s'il s'agit de fruits à pulpe, comme : poires, pêches, abricots, etc.

MOULAGE ET DRESSAGE DES BAVAROIS

Les Bavarois sont généralement moulés dans des moules à douille centrale, légèrement enduits d'huile d'amandes douces. Lorsque les moules sont remplis, on les incruste dans de la glace pilée, après avoir couvert la composition d'un rond de papier blanc.

Au moment de servir, le moule est trempé rapidement à l'eau tiède et essuyé ; on renverse alors le Bavarois sur le plat de service, couvert ou non d'une serviette pliée.

Au lieu de huiler les moules, on peut les enduire d'une légère couche de sucre, cuit au caramel blond ; ce qui donne au Baravois un aspect agréable et un excellent goût.

Il existe un autre procédé très recommandable, qui consiste à mouler le Bavarois dans une timbale ou un plat creux en argent que l'on entoure de glace. Dans ce cas, l'entremets ne se démoulant pas, la composition peut être beaucoup moins collée et elle y gagne en délicatesse.

Lorsque le Bavarois est moulé par ce dernier mode, on l'accompagne quelquefois d'une Compote ou d'une Macédoine de fruits

frais. Cependant, ces accompagnements de fruits conviennent plutôt aux Puddings froids, qui ont, d'ailleurs, beaucoup de ressemblance avec les Bavarois.

Enfin, lorsque les Bavarois sont moulés, on peut, au moment de les servir, les décorer avec de la crème Chantilly, couchée à la poche munie d'une douille cannelée.

Bavarois Clermont. — Composition de Bavarois vanillée, additionnée, par litre de composition, de 200 grammes de purée de marrons, et de 200 grammes de marrons glacés cassés en petits morceaux.

Le Bavarois étant démoulé, l'entourer d'une couronne de beaux marrons glacés.

Bavarois Diplomate. — Chemiser un moule à timbale d'une couche de composition de Bavarois vanillé.

Remplir l'intérieur de compositions de Bavarois au chocolat et à la fraise, en les disposant par couches régulièrement alternées.

Bavarois My Queen. — Chemiser un moule à Bavarois avec de la crème crue, légèrement sucrée et additionnée de gélatine dissoute.

Remplir ensuite le moule d'une composition de Bavarois à la purée de fraises, additionnée de grosses fraises macérées au kirsch. — Lorsque l'entremets est démoulé, l'entourer d'une couronne de grosses fraises, macérées de même avec sucre et kirsch.

Bavarois à la Religieuse. — Chemiser le moule avec du chocolat dissous dans du sirop assez fortement collé. Garnir l'intérieur du moule d'une composition de Bavarois à la vanille, préparée avec de la crème au naturel, au lieu de crème fouettée.

Bavarois Rubanné. — Ce genre de Bavarois se fait avec des compositions de teintes et de parfums différents, disposées dans le moule par couches alternées. Il n'y a donc pas de règles précises à observer, et on peut le varier en employant tous les genres de compositions à Bavarois.

Bavarois divers à la Crème. — Les Bavarois aux *Amandes*, à l'*Anisette*, aux *Avelines*, au *Café*, au *Chocolat*, au *Kirsch*, aux *Noix fraîches*, à l'*Orange*, aux *Violettes*, etc., se font d'après le procédé indiqué au « Bavarois à la Crème » ; il n'y a que le parfum qui change.

Bavarois divers aux fruits. — D'après le procédé indiqué à la formule type, on peut préparer les Bavarois :

A l'*Ananas*, à l'*Abricot*, aux *Fraises*, à la *Framboise*, au *Melon*, etc.

BLANC-MANGER

On ne fait plus que rarement le Blanc-Manger, et c'est chose regrettable, car c'est l'un des meilleurs entremets qui se puissent servir, quand il est bien préparé.

Le Blanc-Manger que l'on sert en Angleterre est absolument différent de celui qui est pratiqué généralement, mais c'est également un excellent entremets, très sain, dont la formule figure ci-dessous.

Logiquement, et pour être d'accord avec sa dénomination, le Blanc-Manger devrait toujours être d'une éclatante blancheur ; mais, depuis longtemps, ce nom composé a perdu sa signification première : l'adjectif et le substantif qui le constituent se sont fondus et ne représentent plus qu'un terme générique, lequel s'applique tout aussi bien à des préparations colorées. L'erreur, au point de vue de la langue française et de l'explication nette, est si ancienne — puisqu'elle est antérieure à Carême — qu'il faut renoncer à la faire disparaître.

Blanc-Manger à la Française. — *Composition :* Émonder 500 grammes d'amandes douces et 4 ou 5 amandes amères ; les mettre à dégorger à l'eau fraîche pour les obtenir très blanches.

Les piler aussi finement que possible en y ajoutant, cuillerée par cuillerée, 8 décilitres d'eau

Presser le tout dans un fort torchon, en tordant fortement ; faire dissoudre 200 grammes de sucre en morceaux dans le lait d'amandes ainsi obtenu — environ 7 décilitres ; — l'additionner de 30 grammes de gélatine dissoute dans du sirop tiède ; passer à la mousseline et parfumer à volonté.

Moulage : Se fait en moule à douille centrale, huilé, comme pour les Bavarois.

Faire prendre à la glace et démouler en procédant de même.

Nota — Pour la préparation du lait d'amandes, la cuisine moderne a remplacé le procédé ci-dessus, qui est celui de l'ancienne cuisine, par un autre qui consiste à piler les amandes avec seulement quelques cuillerées d'eau et de la crème très légère.

Blancs-Mangers aux Fruits et aux Liqueurs. — Tous les fruits, réduits en purée, peuvent servir à la préparation de Blancs-Mangers, dans les proportions de : moitié de la purée du fruit employé, moitié de la composition indiquée ci-dessus, en maintenant la même dose de gélatine.

Ces Blancs-Mangers prennent le nom du fruit employé, soit : fraise, framboise, abricots, pêches, etc.

On prépare également les Blancs-Mangers aux liqueurs, dans les proportions d'un demi-décilitre de liqueur par litre de composition. Celles qui conviennent le mieux sont : le Kirsch, le Marasquin et le Rhum. On fait également le Blanc-Manger au chocolat et au café, bien que l'arôme de ce dernier ne se marie pas aussi bien à celui des amandes que les autres parfums.

Blancs-Mangers Rubannés. — On les prépare comme les Bavarois rubannés, en alternant dans les moules des compositions de Blanc-Manger de nature et de coloration différentes, disposées en couches égales et bien régulières.

Nota. — On peut aussi dresser les compositions de Blanc-Manger en timbale en argent, en caisses de porcelaine fine, ou dans des plats creux. Par ce procédé, on peut réduire la quantité de gélatine à ce qu'il faut strictement pour solidifier la composition, laquelle gagne ainsi en finesse. — La chose est très facile, puisque l'entremets ainsi préparé ne se démoule pas.

Dans son livre, *Le Cuisinier Parisien*, Carême recommande d'additionner la composition du Blanc-Manger d'un quart de son volume de crème fine et bien fraîche à demi fouettée, quand cette composition commence à se lier. La recommandation a toujours sa valeur, et elle doit être suivie.

Blanc-Manger à l'Anglaise. — Faire bouillir un litre de lait additionné de 125 grammes de sucre. Le verser, en remuant vivement, sur 125 grammes de *corn-flour*, délayée avec 2 décilitres et demi de lait froid. — Travailler la composition au fouet pour la lisser ; puis la cuire en plein feu pendant quelques minutes, sans cesser de la remuer.

En retirant la composition du feu, la parfumer à volonté ; la verser, très chaude, dans des moules préalablement humectés de sirop léger, ce qui a pour but d'obtenir l'entremets plus brillant et plus lisse. Laisser prendre et servir bien froid ; soit au naturel, soit avec accompagnement d'une compote de fruits.

CHARLOTTES

Charlotte à l'Arlequine. — Masquer le fond du moule à Charlotte d'un rond de papier blanc ; garnir les parois de mon-

tants en génoise glacés au fondant blanc, rose et pistache, en les alternant et en les serrant l'un à côté de l'autre.

D'autre part, faire prendre dans des cercles à flan, posés sur feuilles de papier huilé, des compositions de Bavarois à la fraise, au chocolat, à la pistache et à l'abricot.

Détailler ces compositions en gros dés ; les mélanger dans une composition ordinaire de Bavarois à la crème, tenue un peu liquide. Verser le tout dans le moule et laisser prendre.

Au moment de servir démouler la Charlotte; enlever le rond de papier et le remplacer par un mince fond en génoise, glacé au fondant et décoré aux fruits confits.

Charlotte Carmen. — Foncer la Charlotte avec des gaufrettes et la garnir de la composition suivante : 250 grammes de marmelade de tomate ; 125 grammes de marmelade de piments rouges ; une pointe de gingembre en poudre ; 100 grammes de gingembre confit coupé en dés ; le suc de 3 citrons ; 3 décilitres de sirop chaud à 32 degrés et 10 feuilles de gélatine dissoute.

Mélanger le tout et, quand la composition commence à se lier, l'additionner d'un litre de crème fouettée.

Charlotte à la Chantilly. — Préparer la Charlotte avec des gaufrettes, collées directement sur un fond rond en pâte sèche ; soit avec de l'abricot cuit au filet, soit avec du sucre cuit au cassé. On peut s'aider, pour cela, d'un moule à Charlotte que l'on pose sur le fond en pâte sèche et que l'on enlève quand les gaufrettes sont collées.

Garnir de crème fouettée, sucrée et vanillée, en la montant en pyramide ; pointiller la surface au cornet, avec de la même crème légèrement teintée en rose.

Baquet et Panier à la Chantilly. — Le Baquet se fait avec des biscuits à la cuiller, bien parés, collés sur un fond en pâte sèche avec du sucre cuit au cassé. Au milieu du Baquet, et de chaque côté, placer un biscuit plus haut que les autres, troué en haut avec un petit emporte-pièce rond ; entourer le Baquet de petits cordons faits en pâte d'amande au chocolat, pour imiter les cerceaux.

Le Panier se fait de même, mais avec des biscuits ayant tous la même hauteur et sans l'entourer de cerceaux imités. Avec du sucre cuit au cassé, on fixe sur le fond une anse en sucre tors garnie de fleurs en sucre.

Baquet et Panier se garnissent de la même crème que la Char-

lotte Chantilly et se finissent de même, avec un pointillé de crème rose.

Charlotte Montreuil. — Foncer le fond et les parois du moule avec des biscuits à la cuiller. Le garnir d'une composition de Bavarois, comportant : 4 décilitres de purée de pêches par litre de crème anglaise et la crème fouettée dans les proportions ordinaires.

Ajouter des pêches très fondantes, émincées et sucrées, en mettant la composition dans le moule.

Charlotte Opéra. — Foncer le moule en sugar wafers Palmer's; le garnir d'une composition de Bavarois à la Vanille, additionnée du quart de son volume de purée de marrons glacés, très fine, et d'un salpicon de fruits confits macérés au marasquin.

Charlotte Plombière. — Foncer la Charlotte avec des biscuits à la cuiller, ou avec des gaufrettes.

Au moment de servir, la garnir d'une glace Plombière et démouler sur serviette.

Charlotte Renaissance. — Masquer le fond du moule d'un rond de papier blanc ; garnir les parois avec des rectangles en génoise, glacés blancs et roses : le côté glacé touchant le moule.

Emplir le moule ainsi foncé avec une composition de Bavarois à la Vanille, additionnée de : abricots et pêches crus pelés et émincés ; ananas en dés et fraises des bois ; tous ces fruits macérés au kirsch à l'avance. — Faire prendre à la glace ou au frais.

Lorsque la Charlotte est démoulée, enlever le rond de papier ; mettre à la place une rondelle d'ananas, coupée sur la partie la plus large du fruit et décorée aux fruits confits.

Charlotte Russe. — Faire une rosace au fond du moule avec des biscuits à la cuiller taillés en cœurs ; foncer les parois avec des biscuits parés, posés debout et bien serrés l'un à côté de l'autre.

La garniture de cette Charlotte peut être une composition de Bavarois à la crème vanillée, ou pralinée ; ou au café, à l'orange, au chocolat, etc.

Elle peut être aussi une composition de Bavarois à la purée de fruits, comme : Abricots, Ananas, Bananes, Pêches, Fraises, etc.

On doit toujours mentionner sur le menu le parfum ou l'élément qui caractérise la Charlotte, comme : *Charlotte russe à l'orange*, ou *Charlotte russe aux fraises*, etc.

CRÈMES

Les crèmes froides servies comme Entremets relèvent de deux genres bien distincts qui sont :

1° Les *Crèmes pochées,* qui ne sont, en somme qu'une variété de la Crème anglaise.

2° Les *Crèmes dérivées de la Crème fraîche* fouettée et sucrée, dont le type est la Crème Chantilly.

Les Crèmes pochées sont préparées, soit dans des pots spéciaux, soit dans de petites timbales en argent ou en porcelaine, soit dans des moules. Ces dernières sont démoulées lorsqu'elles sont bien froides ; on les appelle Crèmes renversées par opposition aux premières, qui sont toujours servies dans les ustensiles où elles ont cuit : pots ou timbales.

Cependant, cette appellation de « Crème renversée » est un peu tombée en désuétude ; aujourd'hui, on emploie plutôt le terme « Crème moulée ».

La *Crème au Caramel* est le type parfait de ce genre.

Les crèmes que l'on sert dans l'ustensile où elles ont cuit, sont plus fines que les autres, parce que leur composition n'exige pas une quantité d'œuf aussi forte : toutefois, on ne les sert guère que dans la cuisine ménagère comme le *Custard* anglais. Pour un dîner ou un déjeuner un peu important, les *Crèmes moulées* sont préférables.

Crème moulée à la Vanille. — Faire dissoudre 200 grammes de sucre dans un litre de lait bouilli ; ajouter une gousse de vanille et laisser infuser pendant 20 minutes.

Verser ce lait petit à petit sur 4 œufs entiers et 8 jaunes battus à l'avance dans une terrine ; mélanger en fouettant. Passer au tamis fin ; laisser reposer pendant quelques instants ; enlever entièrement la mousse qui s'est formée à la surface et verser la composition dans les moules, ou dans les vases spéciaux à ce destinés.

Pocher au bain-marie, à four de chaleur modérée et en tenant l'ustensile couvert. A aucun moment du pochage l'eau du bain-marie ne doit bouillir, car il en résulte que l'air contenu dans la crème, porté à une trop haute température, se distend et forme une infinité de petites bulles qui, après le refroidissement, laissent la crème criblée de petits trous d'un aspect disgracieux.

Au résumé, la crème doit *pocher ;* c'est-à-dire se coaguler par la chaleur de l'eau du bain-marie maintenue constamment à 95 degrés.

Aussitôt la crème pochée, on la retire et on la laisse refroidir.

Lorsqu'elle est pochée dans les ustensiles dans lesquels elle doit être servie, les proportions d'un œuf entier et 8 jaunes par litre de lait sont suffisantes.

Ces ustensiles sont essuyés soigneusement et dressés sur serviette.

Si la crème a été faite pour être démoulée, renverser doucement le moule sur le plat de service et l'enlever quelques minutes après.

Les Crèmes Moulées, ou en Pots, admettent tous les parfums employés pour les Entremets ; mais ceux qui leur conviennent le mieux sont : la vanille, le lait d'amandes, les pralins aux amandes et aux avelines, le café, le chocolat, etc. — A moins d'être employés sous forme d'essence très concentrées, les parfums aux fruits leur conviennent moins bien.

Crème moulée au Caramel. — Chemiser le fond et les parois d'un moule avec du sucre cuit au caramel blond ; l'emplir d'une composition de « Crème moulée à la vanille ». — Pocher et démouler comme il est expliqué.

Crème moulée à la Florentine. — Préparer une composition de « Crème au Caramel, pralinée » ; la mouler et la pocher.

Lorsqu'elle est bien froide, la démouler sur le plat de service ; la décorer avec de la Crème Chantilly parfumée au kirsch et parsemer la surface de pistaches hachées.

Crème moulée Opéra. — Pocher dans un moule à bordure historié une composition de « Crème pralinée ».

Lorsqu'elle est démoulée, garnir le milieu de Crème Chantilly parfumée aux violettes pralinées, en dressant cette crème en dôme.

Disposer sur la bordure une couronne de belles fraises macérées dans un sirop au kirsch ; recouvrir d'un voile de sucre filé.

Crème moulée à la Viennoise. — C'est une Crème au Caramel dans laquelle le sucre, cuit au caramel blond, est dissous dans le lait chaud au lieu de servir à chemiser le moule. Elle se traite exactement comme la Crème à la Vanille.

CRÈMES FROIDES A BASE DE CRÈME FOUETTÉE

Crème Chantilly. — Prendre de la crème bien fraîche et assez épaisse ; la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit devenue ferme au point de tenir entre les branches du fouet.

L'additionner de 250 grammes de sucre en poudre par litre de crème ; la parfumer à la vanille ou avec une essence de fruits.

Autant que possible, et quel que soit son emploi, cette crème ne s'apprête qu'au dernier moment.

Crème Chantilly aux fruits. — Cette crème se fait dans les proportions de un tiers de la purée du fruit adopté et deux tiers de Crème Chantilly. La quantité de sucre à employer et le parfum à adopter varient selon la nature du fruit.

Elle sert comme garniture d'entremets, ou on la dresse sur coupe, avec décor fait en même crème ou aux fruits. — Envoyer à part des biscuits à la cuiller.

Crème Caprice. — Additionner à un demi-litre de Crème Chantilly le quart de son volume de meringues brisées grossièrement.

Mettre la composition dans un moule à Madeleine foncé de papier blanc ; fermer hermétiquement, sangler fortement et tenir à la glace pendant 2 heures.

Démouler au moment ; enlever le papier et décorer à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la Crème Chantilly rosée par addition d'un peu de suc de fraises ou de framboises.

Brise de Printemps. — Crème Chantilly parfumée à la violette, légèrement frappée, dressée à la cuiller dans d'élégantes petites coupes en cristal.

Nuées roses. — Crème Chantilly parfumée avec de la purée de fraises vanillée, dressée à la cuiller dans de petites coupes.

FLAMRI

Dans un demi-litre de vin blanc et autant d'eau, bouillants, faire tomber en pluie, 250 grammes de Semoule fine. — Laisser cuire doucement pendant 20 minutes. Ajouter ensuite à cette composition : 300 grammes de sucre en poudre ; une prise de sel fin ; 2 œufs entiers et 6 blancs montés en neige. Verser en moule à côtes, beurré ; pocher au bain-marie et laisser refroidir.

Démouler ; napper d'une purée de fruits crus, comme : purée de fraises, de groseilles, de cerises, etc., convenablement sucrée.

GELÉES

Au point de vue de la préparation les Gelées sont de deux sortes : 1° les Gelées aux vins et liqueurs ; 2° les Gelées aux fruits. La base des unes comme des autres est toujours la même : c'est de la gélatine dissoute dans une quantité d'eau déterminée.

Cette gélatine est fournie par la cuisson de pieds de veau : c'est la meilleure, mais aussi celle dont la préparation est la plus compliquée. Souvent, on emploie simplement, selon les proportions indiquées ci-dessous, la gélatine que l'on trouve dans le commerce.

GELÉE DE PIEDS DE VEAU

Prendre de beaux pieds de veau, dégorgés et blanchis ; les mettre en cuisson avec un litre d'eau par pied. Écumer aussi complètement qu'il est possible de le faire ; couvrir et laisser cuire très doucement pendant 7 heures.

Au bout de ce temps, passer la cuisson et la dégraisser à fond ; juger sa force gélatineuse en en refroidissant un peu sur glace ; la rectifier s'il y a lieu, en y ajoutant la quantité voulue d'eau filtrée et en l'essayant encore sur glace.

Par litre de gelée de pieds, ajouter : 250 grammes de sucre ; une pointe de cannelle ; un demi-zeste d'orange et un demi-zeste de citron ; le jus d'une orange et d'un citron.

Pour la clarification, procéder comme il est expliqué ci-dessous.

GELÉE A BASE DE GÉLATINE

Dissoudre 35 grammes de gélatine dans un litre d'eau. Ajouter : 250 grammes de sucre ; 5 grammes de coriandre ; le zeste et le suc d'un demi-citron et d'une orange. Faire bouillir ; laisser reposer ensuite pendant 10 minutes, hors du feu.

Clarification : Battre dans une casserole bien propre un blanc d'œuf et demi avec un verre à Porto de vin blanc. Verser le sirop

collé sur le blanc d'œuf, petit à petit, en fouettant vigoureusement.

Poser la casserole sur le feu ; fouetter toujours jusqu'à ce que l'ébullition se prononce.

A ce moment, retirer la casserole sur le coin du feu ; maintenir la gelée en frémissement à peine perceptible pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, la clarification étant absolue, passer la gelée dans une chausse placée au-dessus d'une terrine bien propre. Si la première gelée passée était trouble, il faudrait la passer de nouveau à la chausse, jusqu'à ce qu'elle en sorte absolument limpide. — Laisser refroidir aux trois quarts avant d'additionner le parfum.

Addition du Parfum : Qu'elle soit faite avec de la gélatine ordinaire ou avec des pieds de veau, la préparation obtenue selon les indications données ci-dessus, n'est encore qu'un sirop collé, auquel l'addition d'un parfum quelconque va donner son caractère de *Gelée d'Entremets.*

Les éléments complémentaires des Gelées sont : les Liqueurs, les Vins fins ou les jus de fruits ; les proportions d'eau doivent être diminuées de la quantité du parfum liquide à ajouter ultérieurement.

Ainsi, toute gelée dont le parfum sera une liqueur comportera, par litre, 9 décilitres de gelée et un décilitre de la liqueur adoptée, soit : Kirsch, Marasquin, Rhum, Anisette, etc.

Une **Gelée aux Vins fins**, comme : Champagne, Madère, Sherry, Marsala, etc., comportera 7 décilitres de gelée et 3 décilitres du vin choisi pour compléter le litre.

Pour les **Gelées aux fruits**, les procédés diffèrent selon la nature du fruit employé.

Quand il s'agit de **Gelées aux fruits rouges**, comme : Fraises, Framboises, Groseilles, Cerises, Canneberges, ces fruits, qui doivent être très mûrs, sont passés au tamis, en les additionnant d'un à 3 décilitres d'eau par 500 grammes de fruit, suivant que ce fruit est plus ou moins mucilagineux. On filtre ensuite le jus obtenu et on l'ajoute, par moitié, à la gelée qui doit, par conséquent, être collée du double, pour supporter cette addition en conservant une consistance suffisante.

Lorsque les fruits sont trop mucilagineux, on les passe au tamis et on laisse fermenter le jus pendant quelques heures ; on ne filtre que le jus clair produit par la fermentation.

Les ***Gelées de fruits aqueux***, tels que : raisins, oranges, citrons, mandarines, se traitent de même. Le filtrage de ces jus de fruits se fait facilement et, sauf le jus de raisins, ils n'ont jamais besoin d'être fermentés.

Lorsque ces fruits ne sont pas absolument mûrs, on peut même ajouter leur suc à la gelée avant la clarification ; ce procédé a l'avantage de détruire l'excès d'acidité.

Les proportions de suc de ces fruits, sont sensiblement les mêmes que celles des fruits rouges.

Pour les ***Fruits à noyau***, tels que : Abricots, Pêches, Nectarines, Prunes, etc. ; ils sont souvent employés comme garniture de Gelées de fruits, mais ils servent rarement de base savorique. Lorsque le cas se présente de les traiter ainsi, on trempe préalablement ces fruits à l'eau bouillante pour les peler ; puis on les poche et on les laisse refroidir dans le sirop où ils ont poché et qui sert, par la suite, à préparer la gelée.

Cette Gelée, après sa clarification et refroidissement aux trois quarts, doit être additionnée d'un peu de kirsch ou de marasquin, pour aviver la saveur du fruit employé.

Garnitures et accompagnements des Gelées.

Le plus souvent, les Gelées sont servies au naturel. Parfois, cependant, on les garnit de fruits façonnés diversement, cuits en compotes et symétriquement disposés dans la gelée en variant les couleurs.

La gelée ainsi préparée prend le nom de : *Suédoise de truits.*

LES GELÉES RUBANNÉES

Ce sont des Gelées de teintes et de parfums différents, qui sont moulées en montant successivement des couches de gelée, bien régulières comme épaisseur, en les alternant.

Généralement, elles ne sont pas garnies.

LES GELÉES A LA RUSSE

Sont des gelées ordinaires que l'on fouette sur de la glace jusqu'à ce qu'elles commencent à se coaguler. On les moule alors très rapidement.

Par l'emploi de 2 ou 3 de ces gelées, de teintes et de parfums différents, habilement mélangées au moment du moulage, on obtient des *Gelées marbrées* d'un très bel effet.

LES GELÉES A LA MOSCOVITE

Sont des Gelées ordinaires mises dans des moules fermant hermétiquement et dont la fermeture est encore assurée par un cordon de beurre appliqué sur la jointure du couvercle. Les moules sont ensuite sanglés comme une glace.

L'abaissement de température produit par la glace salée occasionne, autour de la gelée, la formation d'une mince couche givrée d'un joli effet. Mais il est nécessaire de sortir les moules de la glace aussitôt que cette couche est formée, et la gelée prise : un plus long séjour dans la glace transformerait la gelée en un bloc de glace inmangeable et trouble.

Nota.

La pratique moderne a beaucoup simplifié le dressage et la présentation des Gelées. On les dresse maintenant dans des coupes spéciales ou dans des plats creux en argent ; le moulage est généralement abandonné. — On garnit parfois le fond de ces ustensiles avec des compotes de fruits ou des macédoines que l'on recouvre avec la gelée, et comme celle-ci est servie dans l'ustensile même, la quantité de gélatine peut être diminuée de moitié : ce dont il résulte une plus grande délicatesse.

PAINS DE FRUITS

Ces pains se font en moules à Charlotte ordinaires.

Chemiser le moule d'une couche assez épaisse de gelée en rapport avec le parfum du fruit employé, soit : abricots, fraises, groseilles, cerises, pêches, etc.

Finir d'emplir le moule avec une composition préparée comme celle du Bavarois aux fruits, mais sans y mettre de crème. En conséquence, la quantité de gélatine employée doit être un peu plus faible.

PUDDINGS FROIDS

Les Puddings froids ont, avec les Bavarois, une grande analogie et, le plus souvent, les bases de ces deux préparations sont identiques.

Ce qui les différencie le plus nettement, c'est que les Bavarois

sont généralement servis sans sauce ni garniture, tandis que les Puddings sont toujours accompagnés de l'une ou de l'autre, et souvent des deux.

Les sauces des Puddings sont celles qui ont été indiquées en tête de ce chapitre. Les garnitures se composent toujours de fruits qui sont servis à part sous forme de compote, ou ajoutés dans la composition du Pudding, sous forme de fruits confits.

Pudding à la Bohémienne. — Préparer de toutes petites crêpes ; les garnir d'un salpicon de fruits confits et raisins secs gonflés à l'eau tiède, lié à la marmelade de pommes et de poires, serrée. Fermer les crêpes en boules ou en rectangles ; les ranger dans un moule à bordure beurré ; finir d'emplir le moule avec une composition de crème moulée — ou renversée — un peu forcée en œufs entiers. — Pocher au bain-marie.

Laisser refroidir dans le moule ; démouler au moment ; napper le Pudding d'un Sabayon parfumé à volonté.

Pudding Diplomate. — Décorer le fond d'un moule à bordure haut de bords, huilé, avec des détails de fruits confits.

Garnir le moule d'une composition de Bavarois à la vanille, dressée par couches alternées de biscuits à la cuiller imbibés de kirsch. Sur chaque couche de biscuits, semer des raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop tiède ; disposer de place en place quelques cuillerées de confiture d'abricots. — Faire prendre au frais ou à la glace et démouler au moment.

Pudding Diplomate aux fruits. — Préparer le Pudding comme ci-dessus, en l'augmentant de couches de fruits frais, comme : poires fondantes, pêches, abricots etc., pelés, finement émincés et macérés à l'avance dans une liqueur sucrée.

Lorsque le Pudding est démoulé, entourer la base d'une compote bien froide de l'un des fruits employés, ou d'une compote mélangée.

Pudding Malakoff. — Préparer : 1° Une crème anglaise collée et additionnée de 5 décilitres de crème double bien fraîche, par litre de crème anglaise.

2° Une marmelade de poires et de pommes comme pour Charlotte de pommes ; raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop tiède ; amandes fraîches effilées ; écorce d'orange confite coupée en dés ; lames de biscuits rassis, ou des biscuits à la cuiller imbibés à la liqueur.

Huiler un moule à Charlotte; verser au fond une couche de crème d'un centimètre d'épaisseur ; sur cette crème disposer une couche de biscuits copieusement tartinés de marmelade. Semer sur les biscuits, raisins, amandes et dés d'écorce d'orange.

Recouvrir d'une couche de crème ; puis, nouvelle couche de biscuits et ainsi de suite.

Faire prendre ; démouler au moment sur le plat de service et masquer d'un Sabayon au kirsch.

Pudding Nesselrode. — Ajouter à un litre de crème anglaise non collée : 250 grammes de fine purée de marrons ; 125 grammes de : raisins de Smyrne et de Corinthe gonflés à l'eau tiède, écorce d'orange et cerises confites coupées en dés, en quantité à peu près égale. Ces fruits doivent être macérés à l'avance dans du Madère sucré.

Additionner la composition de crème fouettée dans les mêmes proportions que pour le Bavarois et parfumer au marasquin.

Garnir de papier blanc le fond et les parois d'un moule à Charlotte ; verser la composition dedans ; fermer hermétiquement ; entourer la jointure du couvercle avec un cordon de beurre ; sangler fortement avec glace et sel et laisser prendre.

Au moment de servir, démouler sur serviette ; enlever le papier et entourer la base du Pudding d'une couronne de beaux marrons glacés, ou de boules en purée de marrons, glacées au chocolat.

Nota. — On peut faire frapper la crème anglaise à la sorbetière, y mélanger la crème fouettée quand la composition est à peu près glacée et la mouler ensuite.

Pudding Richelieu. — Passer au tamis fin des pruneaux cuits en compote. Ajouter à la purée : la même quantité de Gelée au kirsch fortement collée et le jus des pruneaux, réduit.

Faire prendre au fond d'un moule à Charlotte une couche de cette composition, en lui donnant un centimètre d'épaisseur. Placer dans le moule un autre moule plus petit, étamé extérieurement, rempli de glace pilée et pourvu d'oreilles qui s'appuieront sur les bords du premier ; ou assez haut de bords pour pouvoir être facilement enlevé par la suite. L'espace existant entre les parois des deux moules doit être de 8 millimètres environ.

Remplir cet espace avec le reste de la purée de pruneaux liée à la gelée ; laisser prendre, puis retirer la glace de l'intérieur du petit moule ; la remplacer par de l'eau tiède pour le détacher d'après la composition prise et l'enlever aussitôt.

Combler le vide laissé par l'enlèvement du petit moule avec de la composition de Bavarois à la vanille; laisser prendre, et démouler sur serviette au moment de servir.

Pudding ou Crème Reine des Fées. — Préparer 4 blancs d'œufs de Meringue à l'italienne en ajoutant au sucre, en le cuisant : son volume de gelée de coing et, au dernier moment, 50 grammes de fruits confits coupés en dés, macérés au kirsch et soigneusement égouttés.

Dresser cette meringue en forme de gros boutons sur une feuille de papier.

Faire bouillir dans un ustensile assez grand pour contenir la feuille de papier : 4 litres d'eau additionnée d'un kilo de sucre et d'un décilitre et demi de kirsch.

Glisser la feuille de papier dans ce sirop bouillant; la retirer dès que les boutons de meringue s'en détachent aisément; laisser pocher ceux-ci, puis les égoutter sur un linge et laisser refroidir.

D'autre part; apprêter deux compositions de Bavarois : l'une blanche, à la vanille; l'autre rosée, au curaçao.

Dans ces compositions, l'addition de crème fouettée doit être le double de celle du Bavarois ordinaire; tandis que la quantité de gélatine est diminuée de moitié.

Disposer ces compositions par couches alternées, d'épaisseur régulière, dans un moule à Madeleine glacée, légèrement huilé, en distribuant les meringues entre chaque couche.

Couvrir le moule d'un papier et de son couvercle; le tenir sanglé pendant 2 heures.

Au moment de servir, démouler sur serviette.



SÉRIE DES ENTREMETS DE FRUITS FROIDS

ABRICOTS

Abricots à la Parisienne. — Pocher au sirop vanillé les abricots partagés en deux. Refroidir, égoutter et reformer les abricots en rassemblant les moitiés avec gros comme une noix de glace à la vanille.

Les disposer sur de larges macarons renversés; les recouvrir de crème Chantilly à la vanille, dressée en cône, et les saupoudrer de fin pralin d'avelines.

Abricots à la Royale. — Disposer dans des moules à tartelettes, un peu profonds, de beaux demi-abricots pochés au sirop vanillé, et froids. Finir d'emplir les moules avec de la gelée au kirsch, bien claire.

Préparer une bordure basse de génoise, glacée avec de la groseille cuite au filet et saupoudrée de pistaches hachées.

Démouler les tartelettes de gelée aux abricots ; les dresser en couronne sur la bordure ; garnir le milieu de celle-ci avec une gelée rose à l'anisette, hachée.

ANANAS

Ananas Georgette. — Prendre un bel ananas entier et retirer l'intérieur, en laissant dans le fond et sur les côtés, une épaisseur de chair d'un centimètre. — Conserver la tranche enlevée dessus avec les feuilles.

Remplir l'intérieur d'une composition de Bavarois à la purée d'ananas, additionnée de l'ananas retiré, détaillé en minces tranches. Laisser prendre au frais.

Dresser sur serviette et rapporter sur l'ananas la tranche enlevée, de façon à lui rendre son aspect ordinaire.

Ananas à la Ninon. — Garnir de glace à la vanille le tour d'une casserole à soufflé, en la disposant en biais; c'est-à-dire

suivant une ligne partant du bord de la casserole au centre du fond.

Sur cette couche de glace, disposer 2 ou 3 rangées de minces tranches d'ananas frais, de manière à ce que les tranches de la dernière rangée dépassent les bords de la casserole.

Au centre du moule, disposer une pyramide de fraises des bois ; recouvrir ces fraises de purée de framboises et saupoudrer de pistaches hachées.

Ananas à la Royale. — Prendre un ananas frais et le peler, en réservant le bouquet de feuilles du dessus.

Retirer la pulpe de l'intérieur, en laissant dans le fond et sur les parois, une épaisseur d'environ un centimètre.

L'emplir d'une macédoine de fruits frais au kirsch ; le placer au milieu d'une coupe en cristal ; entourer la base d'une couronne de belles pêches de Montreuil pochées dans un sirop à la vanille et alternées de grosses fraises macérées au kirsch.

Remettre le bouquet de feuilles à sa place sur l'ananas.

Ananas Virginie. — Procéder comme pour « l'Ananas Georgette », en remplaçant la composition de Bavarois à l'ananas par une composition de Bavarois aux fraises, additionnée, de même, de la chair d'ananas retirée de l'intérieur et coupée en dés.

CERISES

Cerises à la Dubarry. — Foncer un cercle à flan avec de la pâte à foncer fine ; le poser sur une tourtière ; piquer la pâte du fond pour éviter les boursouflures pendant la cuisson ; saupoudrer de sucre en poudre et garnir de belles cerises dénoyautées, en les serrant bien l'une à côté de l'autre.

Cuire le flan comme de coutume et laisser refroidir.

Lorsqu'il est bien froid, couvrir les cerises de crème Chantilly additionnée, soit de pralin ordinaire, soit de macarons écrasés.

Lisser la surface de la crème ainsi que le tour du flan ; la couvrir de poudre de macarons ; décorer ensuite au cornet avec de la crème Chantilly blanche et rose.

Cerises au Claret. — Choisir de belles cerises ; rogner l'extrémité des queues et les ranger dans une timbale en argent.

Verser dessus, en assez grande quantité pour les couvrir juste, du vin de Bordeaux sucré, additionné d'une pointe de cannelle. Couvrir la timbale et la tenir pendant 10 minutes sur le côté du feu, pour pocher les cerises.

Les laisser refroidir dans le sirop; puis, égoutter celui-ci; le réduire d'un tiers et l'additionner d'une cuillerée de gelée de groseille par 6 cuillerées de sirop réduit, pour le lier légèrement.

Servir ces cerises bien froides, avec des biscuits à la cuiller à part.

FRAISES

Fraises Cardinal. — Dresser en timbale de belles fraises rafraîchies; les napper de sauce Melba, ou de purée de framboises fraîches; semer sur celle-ci des amandes fraîches et des pistaches effilées.

Fraises à la Créole. — Faire macérer avec sucre en poudre et kirsch de belles fraises et la même quantité d'ananas coupé en dés.

Disposer, sur un compotier, un turban serré de tranches d'ananas également macérées au kirsch.

Dresser au milieu du turban, et en pyramide, fraises et dés d'ananas; arroser d'un sirop au kirsch.

Fraises Fémina. — Choisir de belles fraises; les saupoudrer de sucre; les arroser de curaçao Grand-Marnier et les laisser macérer sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, disposer au fond d'une coupe ou d'une timbale une couche de glace à l'orange, laquelle sera additionnée de la liqueur de macération. — Ranger les fraises sur cette glace.

Fraises Lérina. — Prendre un petit melon noir des Carmes; l'ouvrir en détachant un morceau rond dont le pédicule forme le centre; en retirer d'abord les graines et filaments. Détacher ensuite la chair du melon avec une cuiller à dessert et la saupoudrer de sucre.

Faire macérer, à la liqueur de Lérina, la quantité voulue de fraises.

Garnir le melon vidé avec ces fraises et la chair retirée; le refermer avec le morceau enlevé et le tenir sanglé pendant 2 heures dans un rafraîchissoir.

Dresser sur serviette au dernier moment.

Fraises Marguerite. — Faire macérer avec sucre et kirsch de petites fraises des bois. Ensuite, les égoutter et les lier avec une quantité équivalente de sorbet grenadine; les dresser dans une timbale en argent sanglée à l'avance; les recouvrir de crème

Chantilly parfumée au marasquin et décorer avec de la même crème.

Fraises Marquise. — Dresser, dans une timbale sanglée, de la crème Chantilly additionnée de moitié purée de fraises des bois. Recouvrir entièrement la crème avec de belles fraises choisies, de grosseur moyenne, macérées au kirsch et roulées au dernier moment dans du sucre en semoule.

Fraises Melba. — Garnir le fond d'une timbale avec de la glace à la vanille. Sur cette glace, disposer une couche de fraises choisies; les recouvrir d'une purée de framboises épaisse, légèrement sucrée.

Fraises Nina. — Préparer les fraises comme celles « à la Marguerite » et les lier avec du sorbet à l'ananas.

Dresser de même en timbale et couvrir de crème Chantilly teintée en rose par addition de marmelade de poivrons au gingembre.

Fraises Rêve de Bébé. — Choisir un ananas moyen bien mûr ; couper le dessus et retirer la chair de l'intérieur sans endommager l'écorce.

Préparer un tampon carré en génoise, de 2 centimètres d'épaisseur environ ; le creuser légèrement sur le milieu pour pouvoir y poser d'aplomb l'ananas vidé; coller le tampon de génoise sur un fond en pâte sèche de mêmes forme et dimensions; le glacer au fondant rose; décorer à la glace royale et placer une grosse fraise sur chaque angle.

Émincer la moitié de la chair retirée de l'ananas ; la faire macérer avec sucre, kirsch et marasquin.

Piler l'autre moitié et la presser pour en extraire le suc.

Dans ce suc d'ananas, faire macérer une quantité suffisante de fraises des bois pour remplir l'ananas aux trois quarts.

Au moment de servir, remplir l'ananas vidé avec des couches superposées d'ananas au kirsch et de fraises, en alternant chaque couche de crème Chantilly à la vanille.

Servir très froid.

Fraises à la Ritz. — Dresser en timbale des fraises bien sucrées et rafraîchies ; les couvrir de la composition suivante :

Passer au tamis 250 grammes de fraises des bois ; ajouter à la purée un peu de sauce Melba, pour la colorer d'un beau rose, puis le même volume de crème Chantilly à la vanille, bien ferme.

Rafraîchir fortement ces fraises avant de servir.

Fraises Romanoff. — Faire macérer de belles fraises avec suc d'orange et curaçao. Les dresser en timbale sanglée et les recouvrir de crème Chantilly poussée à la poche munie d'une grosse douille cannelée.

Fraises Wilhelmine. — Faire macérer avec sucre en poudre, suc d'orange et kirsch, de belles et grosses fraises.

Les dresser en timbale et servir à part une crème Chantilly à la vanille.

Fraises Zelma Kuntz. — Dresser en timbale de belles fraises rafraîchies. Les recouvrir d'une purée de framboises additionnée de son volume de crème Chantilly.

Décorer au cornet avec de la crème Chantilly et saupoudrer de pralin d'avelines en poudre.

GOOSBERRIES

Goosberries-fool. — Pocher dans un sirop léger 500 grammes de petites groseilles vertes. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter à fond; les passer au tamis et recueillir la purée dans une sauteuse.

Travailler cette purée sur glace en y ajoutant la quantité nécessaire de glace de sucre; quantité qui varie selon l'acidité des fruits et la force du sirop employé pour pocher les fruits.

Incorporer à la purée la même quantité de crème fouettée bien ferme; dresser la composition en dôme dans une timbale; décorer la surface au cornet avec de la crème Chantilly et servir bien froid.

MANDARINES

Mandarines Almina. — Avec un emporte-pièce rond uni de 2 centimètres de diamètre, lever un morceau d'écorce sur les mandarines, du côté du pédicule. Ensuite, les vider; remplir les écorces avec une composition de Bavarois aux violettes, additionnée de biscuits à la cuiller émiettés et imbibés au marasquin.

Au moment de servir, recouvrir avec le rond d'écorce enlevé et dresser sur serviette.

Mandarines à la Crème. — Vider les mandarines; remplir les écorces d'une composition de Bavarois à la mandarine un peu collée et additionnée d'un tiers de crème fraîche crue.

Tenir en cave sanglée jusqu'au moment de servir.

Mandarines en Surprise. — Procéder comme pour les oranges, en remplaçant la glace à l'orange par une gelée à la mandarine.

ORANGES

Oranges au Blanc-manger. — Cerner les écorces et les vider comme il est indiqué pour les mandarines. Les remplir ensuite de composition de « Blanc-manger à la française », et laisser prendre.

Couvrir avec le morceau d'écorce enlevé et dresser sur serviette.

Oranges Rubannées. — Garnir les écorces vidées avec plusieurs sortes de Blancs-mangers de teintes et de parfums différents, disposés en couches bien régulières ; ou avec des gelées de fruits alternées.

Au moment de servir, découper les oranges en quartiers.

NOTA. — On emploie quelquefois ces quartiers d'oranges rubannés pour des garnitures d'Entremets froids.

Oranges en Surprise. — Enlever horizontalement le dessus des oranges aux trois quarts de leur hauteur et les vider.

Garnir les écorces de glace à l'orange ; recouvrir cette glace de meringue italienne ; les ranger sur de la glace pilée mise dans une plaque et mettre à four assez vif pour colorer rapidement la meringue.

En sortant les oranges du four, rapporter sur chacune la partie d'écorce enlevée, sur laquelle on aura fixé une feuille et une tige en sucre tiré. — Dresser sur serviette.

Oranges soufflées en Surprise. — Vider les oranges comme ci-dessus ; garnir les écorces avec de la composition de Soufflé à l'orange et la cuire.

En sortant les oranges du four recouvrir le Soufflé avec les parties d'écorce enlevées ; dresser sur serviette et servir immédiatement.

PÊCHES ET NECTARINES, OU BRUGNONS

Les Nectarines ou Brugnons étant susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les pêches, il est inutile d'en exposer les formules séparées ; ce qui ne serait d'ailleurs qu'une répétition.

Pêches Aiglon. — Après avoir pelé les pêches, les pocher dans un sirop vanillé et les laisser refroidir dans ce sirop.

Ensuite, les égoutter et les dresser sur une couche de glace à la vanille, disposée dans une timbale en argent munie d'un faux-fond rempli de glace pilée.

Semer des violettes pralinées sur les pêches ; dresser la timbale sur un bloc de glace taillé en forme d'aigle et couvrir l'ensemble d'un voile de sucre filé.

Pêches à l'Aurore. — Peler les pêches; les pocher dans un sirop au kirsch et les laisser refroidir dans le sirop.

Les égoutter; les dresser en timbale d'argent, sur une couche de « Mousse glacée aux fraises » et napper d'un Sabayon froid au curaçao.

Pêches Alexandra. — Pocher les pêches dans un sirop à la vanille et les laisser bien refroidir.

Les dresser dans une timbale sanglée, garnie au fond d'une couche de glace à la vanille masquée de purée de fraises. Semer sur les pêches des pétales de roses rouges et blancs, et couvrir d'un voile de sucre filé.

Pêches Cardinal. — Pocher les pêches au sirop vanillé. Lorsqu'elles sont bien froides, les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille.

Les recouvrir de purée de framboises bien rouge, sucrée et parfumée au kirsch ; parsemer la surface d'amandes effilées, bien blanches.

Pêches au Château-Laffitte. — Echauder les pêches, les peler et les diviser en deux.

Les pocher dans du vin de Château-Laffitte, en quantité suffisante pour qu'elles en soient couvertes et sucré à raison de 300 grammes par bouteille de vin.

Laisser refroidir dans le sirop; dresser les pêches dans une timbale en argent.

Réduire le vin des trois quarts et le lier avec un peu de gelée de groseille framboisée.

Lorqu'il est bien froid, en arroser les pêches.

Pêches Dame-Blanche. — Pocher les pêches au sirop vanillé. — Quand elles sont froides, les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille, couverte de minces tranches d'ananas, macérées au kirsch marasquin.

Entre chaque pêche, et dans tous les intervalles, disposer de

gros points de crème Chantilly poussés à la poche munie d'une douille cannelée.

Pêches à l'Impératrice. — Partager les pêches en deux ; les pocher dans un sirop vanillé et les laisser refroidir.

Ensuite, les égoutter et les éponger ; puis garnir la cavité de chaque demi-pêche d'assez de glace à la vanille pour lui donner la forme et la grosseur du fruit entier.

Napper le côté de la demi-pêche de sauce Abricot serrée et rouler la pêche ainsi reformée dans des amandes effilées pralinées.

Dresser ces pêches sur un tampon en génoise imbibé de kirsch et marasquin, posé sur un fond en pâte sèche glacé à la framboise.

Recouvrir d'un voile de sucre filé.

Pêches Melba. — Pocher les pêches au sirop vanillé. — Les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille et les napper de purée de framboises.

Pêches Petit-Duc. - Préparer les pêches comme celles « à la Dame-Blanche », mais remplacer les points de crème, par de la confiture de groseilles rouges de Bar.

Pêches Rose-Chéri. — Pocher les pêches au sirop vanillé et les laisser refroidir. Les dresser en timbale ; les recouvrir d'une purée d'ananas au Clicquot et servir très froid.

Pêches Rose-Pompon. — Echauder et peler de belles pêches ; les pocher au sirop vanillé et les laisser refroidir.

Retirer les noyaux sans trop ouvrir les pêches et en prenant garde de les briser ; remplacer le noyau de chacune par de la glace à la vanille bien ferme.

Dresser les pêches, ainsi reformées, dans une timbale en argent sur une couche de glace à la framboise ; recouvrir de crème Chantilly pralinée et tenir une demi-heure au rafraîchissoir avant de servir.

Au dernier moment, couvrir la timbale d'un voile de sucre filé rose.

Pêches à la Sultane. — Pocher les pêches au sirop vanillé et les laisser refroidir.

Les dresser en timbale sur une couche de glace à la pistache ; les napper d'un sirop lié, très froid, parfumé à l'essence de roses.

Couvrir d'un voile de sucre filé et dresser la timbale sur un bloc de glace.

POIRES

Poires Alma. — Peler et pocher les poires dans un sirop léger fait dans les proportions de : un litre d'eau ; 2 décilitres et demi de Porto ; 250 grammes de sucre ; zeste d'orange blanchi et haché.

Refroidir ; dresser en timbale ; saupoudrer de pralin en poudre et servir en même temps une crème Chantilly.

Poires Cardinal. — Pocher les pêches dans un sirop vanillé et procéder ensuite comme pour les Pêches de ce nom.

Poires à la Carignan. — Tourner régulièrement de très belles poires de dessert et les cuire dans un sirop vanillé, en les tenant un peu fermes. Les égoutter sur un plat pour les faire refroidir.

Etant bien froides, les parer droites du fond ; les vider par en dessous, au moyen d'une cuiller à racines, après avoir marqué le diamètre de l'ouverture avec un emporte-pièce rond uni.

Emplir l'intérieur avec une composition de « Bombe au chocolat pralinée ».

Fermer l'ouverture de la poire avec un petit rond en génoise, taillé avec le même emporte-pièce qui a servi à marquer l'ouverture.

Placer les poires sur une plaque ; les napper vivement d'abricot cuit au filet ; puis, les glacer au fondant au chocolat et les tenir pendant 3 heures dans un rafraîchissoir fortement sanglé.

D'autre part, préparer autant de petits fonds carrés en génoise qu'il y a de poires. Les côtés de ces fonds seront d'environ un demi-centimètre plus grands que le grand diamètre des poires.

Imbiber ces fonds à l'anisette ; les coller avec de l'abricot cuit au filet chacun sur un autre petit fond en pâte sèche, très mince et de mêmes dimensions. Napper les fonds ainsi préparés avec le même abricot ; les garnir tout autour, ainsi que les angles du dessus, avec des amandes effilées pralinées.

Au moment de servir, sortir les poires du rafraîchissoir ; les placer sur les fonds ; piquer sur chacune une queue avec une ou deux feuilles, en sucre tiré, et dresser sur serviette.

Nota. — Chacune de ces poires se divise verticalement en deux, trois ou quatre morceaux, selon sa grosseur.

Poires Félicia. — Pocher au sirop vanillé des poires fondantes coupées en quartiers et les laisser refroidir.

Cuire également, dans un sirop rosé, de toutes petites demi-poires.

Dresser les quartiers au milieu d'une bordure de « Crème Viennoise » dressée sur le plat de service. Les recouvrir de crème Chantilly à la vanille, dressée en pyramide et saupoudrer la surface de celle-ci de pralines rouges écrasées.

Entourer la bordure de crème avec les demi-poires roses.

Poires à la Florentine. — Emplir un moule à bordure huilé avec une composition de Bavarois à la semoule, et laisser prendre.

Démouler au moment; garnir le milieu d'une compote de poires, liée avec une purée d'abricot vanillée.

Poires Hélène. — Pocher les poires au sirop vanillé et les laisser refroidir.

Au moment de servir, les dresser en timbale, sur une couche de glace à la vanille parsemée de violettes pralinées.

Servir à part une sauce au Chocolat *chaude.*

Poires Marquise. — Cuire les poires dans un sirop vanillé et les égoutter pour les faire refroidir.

Etant bien froides, les napper à plusieurs reprises avec de la gelée de groseille framboisée très serrée; les saupoudrer aussitôt d'amandes hachées pralinées.

Dresser ces poires sur un « Pudding diplomate », fait dans un moule à manqué et démoulé sur un plat rond. Entourer la base du Pudding d'une bordure de croûtons en gelée de pommes, correctement taillés en forme de dents de scie.

Poires Mary Garden. — Cuire les poires au sirop; les refroidir et les dresser en timbale sur une sauce Melba, additionnée de cerises mi-sucre ramollies à l'eau tiède pendant quelques minutes.

Décorer les poires avec de la crème Chantilly.

Poires Melba. — Pocher les poires dans un sirop vanillé et procéder ensuite comme pour les *Pêches* de ce nom.

Poires Pralinées. — Cuire les poires comme pour compote et les laisser refroidir. Les dresser en timbale et les napper d'une crème frangipane ramollie avec un peu de crème crue.

Entre chaque poire, disposer une cuillerée bien moulée de crème Chantilly; recouvrir le tout de praliné aux amandes, concassé.

Servir en même temps une sauce Chocolat chaude ou froide.

Poires à la Religieuse. — Cuire les poires en compote dans un sirop vanillé ; les laisser refroidir et les dresser dans une timbale basse, en porcelaine, de même hauteur que celles-ci. Les recouvrir d'une composition de Bavarois au chocolat peu collée et tenir pendant 2 heures au rafraîchissoir avant de servir.

Poires au Rhum. — Cuire les poires en compote et les dresser en timbale.

Lier le sirop à l'arrow-root ; le colorer légèrement en rose ; le parfumer au rhum ; verser sur les poires et refroidir.

Nota. — Ces poires se servent également chaudes, en procédant de la même façon ; sauf que le rhum est versé chaud sur les poires au dernier moment, et enflammé avant de présenter l'entremets aux convives

Poires Richelieu. — Mouler une composition de Flamri dans un moule à bordure uni, décoré aux fruits confits.

Pocher et, quand la bordure est froide, la démouler sur un plat rond.

Disposer au milieu une pyramide de quartiers de poires cuits en compote au sirop vanillé ; napper les quartiers de crème frangipane additionnée du quart de son volume de macarons secs broyés, et du double de son volume de crème Chantilly bien ferme.

Décorer le dessus au cornet avec de la crème Chantilly et servir à part une sauce Abricot au kirsch.

POMMES

Pommes Félicia. — Couper les pommes en quartiers ; les pocher au sirop vanillé et procéder, quant au reste, comme pour les poires de ce nom.

Pommes à la Royale. — Peler de petites pommes, enlever le centre avec une colonne et les pocher au sirop vanillé.

Etant bien froides, les napper avec de la gelée de groseille et les dresser en couronne sur un plat rond, chacune posée sur une tartelette de Blanc-manger.

Garnir le milieu de Gelée au marasquin, hachée.

SÉRIE DES ENTREMETS FROIDS DIVERS

Biscuit à la Reine. — Cuire dans un moule à « manqué » une composition de Biscuit de Savoie et laisser refroidir.

Avec un peu d'abricot cuit au filet, coller ce biscuit sur un fond en pâte sèche ; l'imbiber de sirop froid parfumé à la crème de noyau ; le décorer à la glace royale, au cornet, autour et sur les bords.

Démouler dessus un Bavarois au marasquin, moulé dans un moule à Richelieu de grandeur correspondante.

Croûte Joinville. — Imbiber légèrement de sirop au kirsch des tranches de savarin frais ; les dresser en turban en les alternant de tranches d'ananas macérées au kirsch. — Placer une pastille de chocolat sur chaque tranche d'ananas ; garnir le milieu du turban de crème Chantilly vanillée, montée en pyramide, et entourer la croûte de sirop d'abricot au kirsch.

Croûte Mexicaine. — Tailler sur une génoise rassise des tranches ovales de 6 centimètres de longueur et de 8 millimètres d'épaisseur.

Les masquer d'une couche de pralin à Condé et les faire sécher à four doux.

Dresser ces croûtes en forme de couronne sur un plat rond ; garnir le milieu de glace plombière en montant celle-ci en rocher.

Diplomate aux fruits. — Préparer : 1° Un fond en génoise aux fruits, glacé à l'abricot cuit au filet.

2° Un Bavarois aux fruits.

Démouler le Bavarois sur le fonds de génoise ; l'entourer d'une compote de fruits de même nature que ceux qui ont servi à préparer sa composition.

Ile flottante. — Prendre un Biscuit de Savoie rassis ; le détailler en tranches minces ; imbiber ces tranches de kirsch et de marasquin ; les masquer de confiture d'abricots ; parsemer celle-ci de raisins de Corinthe et d'amandes hachées.

Remettre les tranches l'une sur l'autre, de manière à reformer le biscuit; masquer celui-ci d'une couche de crème Chantilly sucrée et vanillée.

Parsemer la surface de la crème de pistaches effilées et de grains de Corinthe; dresser sur un compotier et entourer de crème anglaise vanillée, ou de sirop de framboises.

Junket-Milk. — Chauffer doucement un litre de lait. Lorsqu'il atteint 35 degrés centigrades le retirer du feu et lui ajouter : 50 grammes de sucre; parfum à volonté et 6 gouttes d'essence de reinettes — ou 2 pastilles de reinettes dissoutes dans 6 gouttes d'eau. — Verser dans une timbale et servir bien froid.

Nota. — Cet entremets, très fin et si simple n'est en somme qu'un lait sucré, parfumé, coagule sous la double influence de la chaleur et de l'essence de reinettes.

Macédoine de fruits rafraîchis. — Prendre des fruits de saison comme : Poires et pêches bien fondantes ; abricots et bananes pelés et émincés. Ajouter fraises petites ou grosses ; framboises ; groseilles blanches et rouges égrappées ; amandes fraîches sans peau, etc.

Disposer ces fruits dans une timbale sanglée, en les mélangeant bien ; les arroser avec du sirop à 30 degrés, parfumé au kirsch ou au marasquin et les laisser macérer pendant une heure ou deux, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

Eugénia-Crème à l'Italienne. — Choisir les Eugénias bien mûrs ; les peler ; les émincer et les mettre à macérer avec du sirop au marasquin.

Dresser les tranches dans une timbale, sur une couche de glace à la vanille ; décorer le dessus avec de la Crème Chantilly et parsemer celle-ci de violettes cristallisées.

Marquise Alice. — Préparer dans un moule à manqué un Bavarois praliné, garni intérieurement de biscuits à la cuiller imbibés à l'anisette.

Le démouler sur le plat de service ; le masquer entièrement d'une couche bien égale de Crème Chantilly très ferme, sucrée et vanillée.

Sur le dessus, tracer au cornet, avec de la gelée de groseilles, des lignes parallèles ; puis, couper ces lignes en travers avec la pointe d'un petit couteau.

Entourer la base de petits triangles en feuilletage, masqués de pralin à Condé et séchés au four.

Melon frappé. — Prendre deux moyens melons bien mûrs ; avec la pulpe de l'un, débarrassée de toute écorce, graines et filaments, puis passée au tamis, préparer un Granité. (Voir *Chapitre des Glaces*.)

Cerner le second melon autour de la queue et l'ouvrir. Retirer entièrement les graines et filaments et, à l'aide d'une cuiller en argent, détacher par parties la pulpe, qui sera mise à macérer sur glace avec un peu de sucre et un vin ou une liqueur quelconque ; comme Porto, Curaçao, Rhum, Kirsch ou Marasquin.

Tenir pendant une heure, l'écorce vidée, dans un rafraîchissoir sanglé.

Au moment de servir, dresser le melon vidé sur un petit bloc de glace taillé à volonté ; remplir l'intérieur avec le Granité et la pulpe macérée, en les alternant par couches.

Quand le melon est garni, le refermer avec le morceau enlevé.

Nota. — Ce melon se sert à la cuiller sur des assiettes glacées et il remplace souvent la glace à la fin du dîner.

Melon à l'Orientale. — Prendre un melon juste mûr ; pratiquer une incision circulaire autour de la queue et enlever le morceau.

Retirer les graines et filaments ; puis détacher la pulpe au moyen d'une cuiller en argent et la couper en gros dés.

Saupoudrer copieusement l'intérieur du melon avec de la glace de sucre ; le remplir avec des fraises des bois et les dés de pulpe, disposés par couches alternées saupoudrées de sucre.

Compléter avec un décilitre de kirsch ; fermer le melon avec le morceau enlevé ; souder la jointure avec un cordon de beurre ; tenir au frais pendant 2 heures et dresser sur serviette. — Servir des Gaufrettes en même temps.

Melon en Surprise. — Vider le melon comme ci-dessus et le remplir d'une Macédoine de fruits frais, additionnée de la pulpe retirée du melon, coupée en dés, liée d'une purée de fraises des bois sucrée et parfumée au kirsch.

Fermer le melon et le tenir au rafraîchissoir pendant 2 heures.

Meringues garnies. — Accoupler les coquilles de meringues avec une cuillerée de Crème Chantilly sucrée et parfumée, ou avec une glace quelconque, et dresser sur serviette.

Mont-Blanc aux fraises. — Ajouter à de la Crème Chantilly très ferme, sucrée et vanillée, de petites fraises des bois macérées au sirop vanillé froid et bien égouttées. Cette addition se fait dans

les proportions de 125 grammes de fraises par litre de crème.

Dresser en dôme ; entourer la base avec des grosses fraises roulées dans du sucre semoule ; décorer la surface avec de grosses demi-fraises bien rouges.

Mont-Blanc aux marrons. — Cuire des marrons au lait sucré et vanillé ; les passer au tamis au-dessus d'un moule à bordure uni renversé, de manière à ce que la purée de marrons, tombant du tamis en vermicelle, garnisse le moule naturellement.

Finir d'emplir le moule avec la purée tombée à côté ; démouler la bordure sur le plat de service ; dresser au milieu de la Crème Chantilly sucrée et vanillée, en la montant irrégulièrement pour former des aspérités.

Mont-Rose. — Préparer une Charlotte plombière dans un moule bas à Madeleine glacée.

La Charlotte étant démoulée sur le plat de service, recouvrir le dessus de cuillerées de Crème Chantilly additionnée de purée de framboises fraîches, en les disposant de façon à imiter un rocher de forme pyramidale.

Œufs à la Neige. — Mouler à la cuiller, et en forme d'œuf, de la meringue ordinaire ; faire tomber les parties moulées dans un sautoir contenant du lait bouillant sucré et vanillé. Retourner ces meringues dans le lait pour qu'elles pochent également et les égoutter sur un tamis aussitôt qu'elles sont bien fermes.

Avec le lait, passé à la mousseline et additionné de 10 jaunes par litre, préparer une Crème Anglaise. Dresser les œufs sur un compotier et les couvrir avec la Crème Anglaise bien froide.

Œufs à la Neige moulés. — Préparer les Œufs à la Neige et la Crème anglaise comme ci-dessus, mais ajouter dans la crème 5 ou 6 feuilles de gélatine trempées à l'eau froide.

Ranger les œufs dans un moule à bordure, huilé ; les couvrir avec la Crème anglaise bien froide, mais non prise ; faire prendre au frais, ou avec de la glace autour du moule.

Mousseline d'Œufs Mimi. — C'est une composition de meringue italienne ou ordinaire, pochée au bain-marie dans un moule chemisé au caramel. Laisser bien refroidir avant de démouler ; servir à part une Crème anglaise et une compote de fruits frais.

Mousseline d'Œufs Réjane. — A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, coucher de la meringue ordinaire sur des

feuilles de papier blanc et en forme de gros macarons. Glisser ces feuilles dans du lait bouillant, sucré et vanillé; les retirer dès que les meringues s'en détachent. Finir de pocher celles-ci, puis les égoutter.

Dresser ces meringues par deux, dans des plats à œufs en argent ou en porcelaine ; placer un beau demi-abricot poché sur le milieu de chacune et napper le tout de quelques cuillerées de Crème anglaise.

Riz à l'Impératrice. — Préparer une composition de riz à Entremets, vanillé, dans les proportions de lait et sucre indiquées à l'article *Riz*.

Lorsque le riz est cuit et un peu refroidi, l'additionner de 125 grammes de salpicon de fruits confits et de 4 cuillerées de purée d'abricot par 250 grammes de riz cru. Lui incorporer ensuite la même quantité de composition de Bavarois au kirsch — ou 5 décilitres de Crème anglaise collée et 5 décilitres de Crème fouettée.

Faire prendre une couche de gelée à la groseille au fond d'un moule à bordure haut de bords ; verser ensuite la composition dedans et laisser prendre au frais, ou avec de la glace autour.

Au moment de servir démouler sur serviette.

Riz à la Maltaise. — Préparer le riz comme ci-dessus, mais le parfumer au zeste d'orange et en supprimer la purée d'abricot et le salpicon de fruits confits. Lui incorporer la même quantité de composition de Bavarois à l'orange ; verser dans un moule à dôme et faire prendre à la glace.

Démouler au moment sur un plat rond ; couvrir, par rangées alternées, de quartiers d'oranges parés à vif et macérés dans un sirop parfumé au zeste d'orange.

Suédoise de fruits. — Ainsi qu'il a été dit dans l'exposé de la préparation des gelées, la Suédoise de fruits est une gelée, moulée dans un moule à aspic et garnie, par couches, de fruits en compote, dont on varie le plus possible les dispositions et les couleurs.

Timbale Fraisalia. — Préparer, dans un moule à Charlotte, une timbale en Pâte à Savarin.

Lorsqu'elle est cuite et refroidie, retirer la mie de l'intérieur, en laissant dans le fond et sur les parois une épaisseur d'un centimètre; siroper légèrement au kirsch et remettre la timbale dans le moule.

La garnir, par couches alternées, de composition à Bavarois vanillée et de fraises des bois macérées au kirsch. Laisser prendre au frais, ou entourer le moule avec de la glace pilée.

Démouler la timbale sur une assiette d'abord, puis la retourner sur le plat de service et dresser dessus une pyramide de Crème Chantilly à la vanille. Pointiller celle-ci, partout, avec de petites fraises bien rouges, ou la garnir de demi-grosses fraises.

Entourer la timbale de jolis croûtons de gelée aux fraises.

Tivoli aux fraises. — Chemiser d'une épaisse couche de gelée au kirsch, bien claire, un moule historié et à douille centrale. Emplir le moule d'une composition de Bavarois, fortement additionnée de purée de fraises des bois, et laisser prendre.

Démouler au moment et entourer de gelée au kirsch bien claire, hachée.



XV

GLACES

Les glaces, avec les petits-fours dont on les accompagne, sont la conclusion du dîner, du moins en ce qui concerne la cuisine. Aussi sont-elles, lorsqu'elles sont bien faites et bien présentées, l'idéal de la finesse et de l'exquisité. Dans nulle autre part de son domaine, le génie de l'Art culinaire n'a donné un plus libre essor à sa fantaisie, n'a créé tant de délicieuses et savantes mièvreries : et, si l'Italie est le berceau de l'art du glacier ; si les Napolitains ont conservé, dans la pratique de cet art, une réputation méritée, les innovations des ouvriers français ont mis le comble à la perfection de cette branche importante de la science alimentaire.

PRÉPARATION DES GLACES

Quel que soit le genre de glaces qu'il s'agisse d'obtenir, il est toujours nécessaire de la préparer à l'avance et aucune de ces préparations ne peut s'obtenir au moment, du moins en tant qu'il s'agit des glaces ordinaires.

La confection des glaces comprend deux phases bien distinctes :

1° La préparation de la composition ;

2° Le sanglage et le moulage des glaces. Nous exposerons d'abord cette dernière phase, qui est la même pour toutes les glaces ordinaires, quelles que soient leur composition, et qui est, en somme, l'opération essentielle du glaçage.

Sangler une composition de glace, c'est l'entourer de glace pilée additionnée de chlorure de sodium (sel marin) et de salpêtre, dans des proportions déterminées. L'action de ces deux sels sur la glace

détermine un abaissement très grand de température et la congélation rapide des préparations qui sont plongées dans ce mélange. Selon leur nature les glaces sont : ou directement moulées et glacées dans les moules ; telles sont les glaces légères : Biscuits glacés, Soufflés glacés, Puddings, Mousses, Parfait, Bombe, etc. ; ou glacées d'abord dans un ustensile spécial nommé sorbetière, puis moulées ensuite et sanglées de nouveau. Les glaces à la crème ou *glaces grasses* et les glaces au sirop ou *glaces maigres*, s'obtiennent par le même procédé.

Les sorbetières où se fait la solidification des glaces sont généralement mues à la main, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un mécanisme. Elles sont en étain pur et possèdent à leur base un pivot central qui s'emboîte dans une petite cavité ménagée au centre du récipient en bois dans lequel est placée la sorbetière.

Celle-ci étant couverte hermétiquement on l'entoure, jusqu'à la hauteur des bords du récipient, de glace broyée contenant, par 20 kilos de glace, 3 kilos de sel et 500 grammes de salpêtre. La sorbetière doit dépasser le niveau de la glace d'un tiers de sa hauteur pour éviter, pendant le travail, l'introduction accidentelle de glace salée dans la composition en traitement. La glace doit être fortement tassée à l'aide d'un pilon spécial autour de la sorbetière. Cette opération constitue le *sanglage*, qui se fait toujours 10 minutes au moins à l'avance autant que possible.

La sorbetière étant ainsi préparée on y verse la composition à glacer et on met l'ustensile en mouvement, soit en le faisant tourner sur lui-même, alternativement dans les deux sens, à l'aide de la poignée dont le couvercle est muni, si on le travaille à la main ; soit en actionnant la manivelle, si la sorbetière est munie d'un axe central, sur lequel est calé un mécanisme. Dans un cas comme dans l'autre, la composition est, par l'effet de la rotation, projetée sur les parois de la sorbetière où elle se solidifie rapidement. On détache les parties solidifiées, à l'aide d'une spatule spéciale, au fur et à mesure qu'elles se forment et jusqu'à ce que la masse, entièrement congelée, soit devenue lisse et homogène. Du soin avec lequel cette opération est conduite, dépend en grande partie le moelleux et la finesse de la glace. Aussi, donne-t-on maintenant la préférence aux machines qui portent, calés sur l'arbre central, deux malaxeurs, dont les lames frottant sur les parois de la sorbetière, et tournant en sens inverse de celle-ci, détachent constamment la glace qui se congèle sur les parois, en

même temps qu'elles exercent sur la masse une trituration régulière et énergique, qu'on ne peut obtenir avec le travail à la main.

MOULAGE DES GLACES

La composition étant ainsi glacée pourrait être dressée en rocher sur une serviette ainsi que cela se pratique quelquefois, ou dans des verres. Mais le plus souvent, on la moule dans des moules spéciaux à couvercle fermant hermétiquement. Ces moules doivent être remplis soigneusement et frappés sur un torchon plié pour tasser la glace et chasser l'air dont la présence occasionnerait la formation de trous dans l'intérieur. Le moule étant bien rempli et fermé, on en soude le couvercle tout autour avec un peu de beurre, pour empêcher tout contact de la composition avec l'eau salée provenant de la fonte de la glace. Enfin le moule est placé dans un récipient de grandeur convenable et entouré de glace concassée, salée, préparée comme pour le sanglage de la sorbetière. Le moule doit rester au moins une heure dans la glace, s'il s'agit d'une glace ordinaire et 2 heures au moins, s'il s'agit d'une glace légère, que l'on ne glace pas d'avance, comme les Bombes, les Parfaits, etc.

Au moment de servir on sort le moule de la glace; on le lave rapidement à l'eau froide, pour enlever toute trace de sel, puis on le plonge un instant à l'eau tiède, pour échauffer le moule et provoquer la rupture de l'adhérence de la composition aux parois. Il ne reste plus alors qu'à renverser le moule et à faire glisser la glace sur une serviette pliée placée sur un plat.

COMPOSITIONS POUR GLACES SIMPLES

Les compositions pour Glaces simples sont de deux sortes : celles à la crème et celles au sirop, qui servent principalement pour les Glaces aux fruits.

Les doses d'œufs et de sucre employées pour ces compositions étant extrêmement variables, les formules qui suivent ont été établies sur une moyenne.

Si on désire des Glaces plus grasses, il suffira d'augmenter les proportions de sucre et de jaunes d'œufs par litre de lait, tandis que, en les diminuant, on obtiendra des glaces plus fermes, mais plus maigres.

Pour donner une idée de la différence qui peut exister dans la

composition des Crèmes, nous citerons des Glaces-Crème dont les proportions, pour un litre de lait, varient de 7 à 16 jaunes d'œufs et de 200 à 500 grammes de sucre. Quant aux Glaces aux sirops et aux fruits, leurs compositions marquent, au pèse-sirop entre 15 et 17 degrés, et 30 à 32 degrés.

COMPOSITION POUR GLACE-CRÈME

(Formule type.)

Travailler dans une casserole 300 grammes de sucre et 10 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Délayer petit à petit avec un litre de lait bouillant ; remuer sur feu doux jusqu'à ce que la composition couvre bien la cuiller et en évitant l'ébullition qui amènerait la décomposition de la crème.

Passer au chinois dans une terrine et remuer de temps en temps jusqu'à complet refroidissement.

COMPOSITIONS DIVERSES DE GLACES CRÈMES

Nota. — Pour ces « Compositions de Glaces diverses », les proportions de sucre et de jaunes d'œufs, ainsi que la facon d'opérer restent invariablement les mêmes. Elles ne se différencient l'une de l'autre que par le parfum ou l'infusion qui caractérisent la préparation.

Aux Amandes. — Piler finement 100 grammes d'amandes douces fraîchement émondées et 5 amandes amères, en ajoutant petit à petit quelques cuillerées d'eau pour faciliter l'extraction de l'arôme.

Mettre cette pâte d'amandes à infuser 20 minutes à l'avance dans le lait bouilli. Procéder à l'apprêt de la crème comme ci-dessus et avec les mêmes proportions de sucre et de jaunes d'œufs.

Aux Asperges. — Blanchir pendant 2 minutes 180 grammes de pointes d'asperges vertes. Les égoutter à fond ; les piler vivement avec quelques cuillerées de lait et mettre cette pâte d'asperges à infuser dans le lait bouilli.

Aux Avelines. — Torréfier légèrement 100 grammes d'avelines ; les piler finement avec quelques cuillerées de lait et mettre la pâte qui en résulte à infuser pendant 20 minutes, dans le lait bouilli.

Au Café. — Ajouter dans le lait bouilli 50 grammes de café en grains fraîchement grillé et broyé ; laisser infuser pendant 20 minutes.

Ou bien : avec la même quantité de café moulu et 2 décilitres et demi d'eau, préparer une infusion très forte et l'ajouter à trois quarts de litre de lait bouilli.

Au Chocolat. — Faire dissoudre 250 grammes de chocolat râpé avec 2 décilitres d'eau ; lui ajouter un litre de lait bouilli dans lequel une gousse de vanille aura infusé à l'avance.

Pour cette composition, il suffit d'employer 250 grammes de sucre et 7 jaunes d'œufs si le chocolat dont on se sert est sucré.

Aux Noix. — Piler finement 100 grammes de lobes de noix fraîches, bien épluchés ; mettre la pâte à infuser pendant 20 minutes dans le lait bouilli.

Aux Pistaches. — Piler 30 grammes d'amandes douces et 70 grammes de pistaches fraîchement émondées, en les mouillant de quelques gouttes de lait. Mettre la pâte à infuser pendant 20 minutes dans le lait bouilli.

Au Praliné. — Piler et passer au tamis 125 grammes de pralin d'amandes ; l'ajouter à un litre de composition de Crème à la vanille préparée à l'avance.

Au Thé. — Ajouter 3 décilitres d'infusion de thé très forte à trois quarts de litre de lait bouilli. Préparer la composition selon les procédés et proportions indiqués.

A la Vanille. — Lorsque le lait a bouilli, mettre à infuser dedans, pendant 20 minutes, une belle gousse de vanille.

Nota. — Si on désire augmenter l'onctuosité de ces différentes compositions, le lait peut être remplacé entièrement, ou en partie, par de la crème fraîche. On peut également, quand la composition est glacée lui ajouter un décilitre de crème fouettée par litre de composition.

COMPOSITIONS POUR GLACES AUX FRUITS, AUX ESSENCES, OU AUX LIQUEURS

La base de ces compositions est un sirop de sucre à 32 degrés, auquel on ajoute la purée de fruit, l'essence, ou la liqueur qui doit caractériser la Glace.

Toutes ces compositions comportent une addition de jus de citron dont la quantité varie selon l'acidité du fruit employé ; mais qui, même pour les plus acides ne doit pas être inférieure à celle du jus d'un citron par litre de composition.

Le jus d'orange convient également, principalement pour les compositions aux fruits rouges. Les deux sucs combinés de

l'orange et du citron font ressortir davantage le parfum du fruit.

Dans la saison, les sucs de fruits pour Glaces aux fruits sont fournis par les fruits frais pressés et passés au tamis. Hors saison, on emploie les jus de ces fruits préparés en conserve.

Toutes les Glaces aux fruits rouges gagnent à être additionnées, lorsqu'elles sont prises, de 2 décilitres et demi de crème crue bien fraîche, par litre de composition.

PRÉPARATION DES COMPOSITIONS DE GLACES AUX FRUITS

Ces préparations se font des deux façons suivantes :

1° Passer les fruits au tamis fin, après les avoir pilés si leur nature l'exige. Délayer la purée avec la même quantité de sirop de sucre à 32°, froid ; ajouter le jus de citron en quantité qui est déterminée par l'acidité du fruit.

Le mélange des éléments se fait toujours à froid et on vérifie au pèse-sirop.

Si l'ustensile marque plus que le degré nécessaire, la composition est affaiblie avec un peu d'eau. Si au contraire le degré voulu n'est pas atteint, on remet du sirop jusqu'à obtention de ce degré.

2° Piler les fruits avec une quantité moyenne de 300 grammes de sucre par 500 grammes de fruits.

Cette quantité n'est et ne peut être qu'approximative ; on la règle en tenant compte de ce que le fruit employé est plus ou moins sucré lui même pour l'augmenter ou la diminuer.

Passer au tamis ; ajouter ensuite la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir le degré voulu.

COMPOSITIONS DES GLACES AUX LIQUEURS

Ces compositions s'obtiennent en additionnant le sirop ou la crème, base de la glace, d'une quantité déterminée de la liqueur dont le parfum est désiré. Cette addition se fait généralement à froid.

La quantité d'un décilitre de liqueur par litre de sirop peut s'indiquer comme moyenne. Selon les cas, ce parfum est appuyé lui-même par une addition d'infusion ; soit de thé pour Glace au rhum ; de zeste d'orange pour Glace au curaçao ; de noyaux de cerises fraîches broyés pour Glace au kirsch, etc.

Ces compositions sont toujours additionnées de jus de citron ; leur degré, quand elles sont préparées au sirop, est le même que celui des Glaces aux fruits.

COMPOSITIONS DIVERSES POUR GLACES AUX FRUITS

A l'Abricot. — 5 décilitres de purée d'abricots frais ; 5 décilitres de sirop et le jus de 2 citrons.

Degré de la composition : 18 à 19°.

A l'Ananas. — Mettre à macérer pendant 2 heures un demi-litre d'ananas, râpé ou pilé, dans un demi-litre de sirop au kirsch. Passer au tamis et vérifier la composition qui doit peser 18 à 20°.

Aux Bananes. — Faire macérer pendant 2 heures un demi-litre de chair de bananes, pilée, dans un demi-litre de sirop parfumé au marasquin. Ajouter le jus de 2 citrons et passer au tamis.

Degré de la composition : 20 à 21°.

Aux Cerises. — Broyer un demi-litre de cerises dénoyautées et piler les noyaux. Mettre le tout à macérer pendant une heure dans un demi-litre de sirop au kirsch. Passer au tamis et ajouter le jus d'un demi-citron.

Degré de la composition : 21°.

Au Citron. — Faire infuser pendant 2 heures le zeste de 3 citrons dans un demi-litre de sirop froid. Ajouter le jus de 4 citrons et de 2 oranges ; passer au chinois.

Degré de la composition : 22°.

Aux Fraises. — Mélanger un demi-litre de purée de fraises à un demi-litre de sirop ; ajouter le jus de 2 oranges et de 2 citrons.

Ou bien : Piler un kilo de fraises avec 500 grammes de sucre en poudre ; ajouter le jus d'oranges et de citrons comme ci-dessus; passer au tamis et ajouter la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir une composition pesant de 16 à 18 degrés.

Aux Framboises. — Procéder comme pour la composition aux fraises et dans les mêmes proportions.

A la Groseille. — Mélanger, à un demi-litre de sirop, un demi-litre de jus de groseilles. En raison de l'acidité du fruit, on ne doit ajouter le jus de citron qu'avec prudence.

Degré de la composition : 20°.

Aux Mandarines. — Dans trois quarts de litre de sirop bouillant, mettre à infuser le zeste de 4 mandarines. Laisser refroidir ; passer au tamis ; compléter avec le jus de 6 mandarines, de 2 oranges et d'un citron.

Degré de la composition : 21°.

Au Melon. — Mélanger : un demi-litre de pulpe de melon bien mûr ; un demi-litre de sirop ; le jus de 2 oranges et d'un citron ; une cuillerée ordinaire d'eau de fleurs d'oranger. Passer au tamis.

Degré de la composition : 22°.

A l'Orange. — Dans un litre de sirop bouillant, mettre à infuser le zeste de 4 oranges. Laisser refroidir ; ajouter le jus de 4 oranges et d'un citron. Passer au tamis.

Degré de la composition : 21°.

Aux Pêches. — Procéder comme pour la composition « aux Abricots », en employant de préférence des Pêches de vigne ou de plein vent.

Aux Poires. — Peler, épépiner et piler des poires bien fondantes avec 500 grammes de sucre en poudre par 500 grammes de fruit ; ajouter le jus d'un citron par livre de poires. Passer au tamis et additionner de l'eau filtrée jusqu'à ce que le pèse-sirop marque 22 degrés.

Aux Prunes. — Procéder comme pour la composition « aux Abricots » et obtenir 20 degrés.

Aux Raisins. — Ajouter à trois quarts de litre de jus de raisins doux exprimés : le jus de 3 citrons ; la quantité nécessaire de sucre en poudre pour que le pèse-sirop marque 20°. — Passer au tamis.

Aux violettes. — Mettre 250 grammes de pétales de violettes épluchés et lavés dans trois quarts de litre de sirop bouillant.

Laisser infuser pendant 10 minutes ; passer au tamis ; laisser refroidir et compléter avec le jus de 3 citrons.

Degré de la composition : 20 à 21°.

GLACES DIVERSES

Glace Alhambra. — *Moule à Madeleine :* Chemiser le fond et les parois de Glace à la vanille ; garnir l'intérieur de crème Chantilly additionnée de fraises fraîches, macérées pendant

2 heures avec de la liqueur de noyaux, qui est ensuite ajoutée à la crème Chantilly.

Glace Carmen. — *Moule à côtes :* Le garnir, dans le sens vertical de glace : framboise, au café et à la vanille, disposées distinctement.

Glace Comtesse-Marie. — *Moule spécial carré, uni ou estampé sur le dessus :* Le chemiser à la glace fraise; garnir l'intérieur de glace à la vanille et, après démoulage, décorer à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la glace à la vanille.

Glace Coucher de Soleil. — Choisir 500 grammes de belles fraises bien mûres; les mettre dans une timbale en argent; les saupoudrer de 300 grammes de sucre en poudre; arroser de 6 petits verres à liqueur de *Grand Marnier;* couvrir la timbale et tenir sur glace pendant une demi-heure.

Ensuite, passer les fraises au tamis et, avec la purée, préparer une composition selon le procédé indiqué pour les Glaces aux fruits.

Glacer à la Sorbetière et, lorsque la composition est prise, lui incorporer un demi-litre de crème Chantilly.

Couvrir alors la sorbetière; la ressangler au besoin et tenir en cet état pendant 35 à 40 minutes.

Après ce temps, dresser la glace avec précaution dans des coupes en cristal, en la disposant en pyramide.

Nota. — Cette glace tire son nom de sa couleur qui est celle du ciel à l'Occident, par un beau coucher de soleil.

Glace Dame-Jeanne. — *Moule à Madeleine :* Chemiser de glace à la vanille; garnir l'intérieur de crème Chantilly additionnée de fleur d'oranger pralinée.

Glace Dora. — *Moule à Madeleine :* Chemiser de glace à la vanille; garnir l'intérieur de crème Chantilly au kirsch additionnée d'ananas, coupé en dés, et de groseilles de Bar.

Glace Etoile du Berger. — *Moule forme étoile, ou moule à Madeleine avec étoile au fond :* Chemiser de glace à la framboise et garnir l'intérieur de « Mousse à la Bénédictine ».

Démouler sur un disque irrégulier composé d'une épaisse couche de sucre filé, blanc, disposé sur un plat.

Ce sucre filé fait ressortir la glace et imite des rayons qui s'échapperaient de l'étoile entre les pointes.

Glace Fleurette. — *Moule carré :* Le garnir de glaces à la fraise et à l'ananas, disposées en couches bien régulières et superposées.

Après démoulage, décorer à la glace au citron.

Glace Francillon. — *Moule carré :* Chemiser à la glace au café ; garnir l'intérieur de glace à la fine Champagne.

Fromages Glacés. — Ces glaces se font en moules à côtes ; généralement avec deux glaces de couleur et parfum différents, disposées verticalement dans le moule.

Glace des Gourmets. — *Moule à bombe :* Chemiser à la glace pralinée à la vanille. Garnir l'intérieur de glace aux marrons au rhum et de crème Chantilly vanillée, disposées par couches alternées.

Lorsque la glace est démoulée, la rouler dans des amandes effilées pralinées.

Glace des Iles. — *Moule à Madeleine :* Chemiser de glace à la vanille ; garnir l'intérieur de glace à l'ananas.

Glace Madeleine. — *Moule de ce nom :* Garnir de glace à la vanille additionnée de moitié crème Chantilly et de fruits confits macérés au kirsch.

Glaces Moulées. — Ces glaces se font en grands et en petits moules.

Les grosses sont moulées dans des moules en étain et à charnières représentant des sujets divers.

Les petites, qui servent principalement pour soirées et pour garniture de grosses glaces, se font dans le même genre de moules ayant la forme de fleurs, de fruits, d'oiseaux, de gerbes, etc.

Ces glaces se moulent avec n'importe quelle composition glacée ; mais, en principe, on met cette composition en rapport avec les objets ou les sujets que représentent les moules.

Les petites glaces moulées peuvent être tenues sanglées jusqu'au moment de les servir. On peut aussi les démouler à l'avance et les tenir en cave sanglée.

Mandarines givrées. — Cerner les mandarines sur le dessus avec un emporte-pièce rond uni, de manière à laisser la queue, à laquelle doivent encore adhérer 2 feuilles.

Avec les quartiers de l'intérieur, préparer une glace à la mandarine, selon les procédés indiqués aux « Compositions pour Glaces aux fruits ». Remplir les mandarines avec cette glace ; les

recouvrir avec le rond enlevé ; puis avec un pinceau projeter une pluie fine sur l'écorce des fruits et mettre aussitôt ceux-ci dans un rafraîchissoir fortement sanglé. Aussitôt que l'écorce des mandarines est couverte d'une couche de givre, les dresser sur serviette et les servir immédiatement, car le givre fond très rapidement.

Mandarines glacées aux perles des Alpes. — Vider les mandarines comme ci-dessus ; garnir l'intérieur de Mousse à la Mandarine, à laquelle on mélange des bonbons à la Chartreuse. Couvrir et faire givrer l'extérieur des mandarines en procédant comme il est expliqué à la formule précédente.

Glace Marie-Thérèse. — *Moule à Madeleine :* Chemiser de glace au chocolat ; garnir l'intérieur de crème Chantilly à la vanille.

Après démoulage, décorer à la glace ananas.

Meringues glacées. — Garnir des coquilles de meringue d'une glace quelconque moulée à la cuiller ; les dresser sur serviette.

Ou garnir un peu moins les coquilles et les accoupler par deux.

Glace Plombière. — *Moule à Parfait :* Garnir de glace à la vanille additionnée de fruits confits macérés au kirsch, en la disposant par couches alternées de marmelade d'abricots.

COUPES

Ainsi que le nom l'indique, il s'agit ici de Coupes, qui sont garnies : ou de glaces à différents parfums ; ou de glaces additionnées de crème Chantilly ou de fruits.

Les Coupes qui servent pour cet usage sont en cristal.

Coupes d'Antigny. — Garnir les coupes, aux trois quarts de leur hauteur, avec de la glace aux fraises des Alpes (ou des quatre-saisons à défaut), additionnée de crème crue très légère et très parfumée. — Les deux types les plus parfaits de cette sorte de crème sont la Fleurette Normande, et celle qui est dite dans le Midi de la France, « Crème Niçoise » et qui provient des pâturages situés dans les Alpes.

Sur la glace de chaque coupe, poser une demi-pêche pochée au sirop vanillé ; recouvrir d'un petit voile de sucre filé.

Coupes Clo-clo. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille additionnée de débris de marrons glacés macérés au ma-

rasquin. Poser un marron glacé au milieu de la glace et l'entourer d'une bordure de crème Chantilly à la purée de fraises, dressée à la poche munie d'une douille cannelée.

Coupes Dame-Blanche. — Garnir les coupes aux trois quarts de glace au lait d'amandes.

Sur la glace de chaque coupe, placer une demi-pêche pochée au sirop vanillé, retournée, et dont la cavité sera remplie de groseilles blanches de Bar. Entourer les pêches d'un cordon de glace au citron, poussé à la poche.

Coupes Denise. — Garnir les coupes de glace au Moka ; parsemer la glace de bonbons à liqueur (au rhum de préférence). — Recouvrir de crème Chantilly, posée à la cuiller sur la glace.

Coupes Edna May. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille; disposer dessus des cerises cuites en compote, bien froides. — Recouvrir les cerises de crème Chantilly colorée d'un beau rose avec de la purée de frambroises fraîches, et dressée en pointe.

Coupes Élisabeth. — Ces coupes ne comportent pas de glace. — On les garnit d'une compote bien froide de bigarreaux de premier choix, pochés dans un sirop parfumé au kirsch et au Sherry-Brandy.

Cette compote est recouverte de crème Chantilly qui est dressée dessus à la cuiller, et on saupoudre la crème d'épices en poudre, où la cannelle domine.

Coupes Emma Calvé. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille, pralinée. Sur la glace, disposer une compote de cerises au kirsch ; recouvrir les cerises de purée de framboises.

Coupes Eugénie. — Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée de marrons glacés, brisés.

Couvrir la glace de crème Chantilly et semer des violettes pralinées sur celle-ci.

Coupes à la Favorite. — Garnir les coupes de glaces à la vanille et au kirsch-marasquin. Les entourer d'un cordon de glace à l'ananas ; dresser au milieu de la crème Chantilly à la purée de fraises.

Coupes Germaine. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille ; la parsemer de cerises mi-sucre macérées au kirsch. Couvrir les cerises de purée sèché de marrons, en vermicelle ; entourer les coupes d'une bordure de crème Chantilly.

Coupes Gressac. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille ; disposer sur celle-ci, dans chaque coupe, 3 petits macarons imbibés de kirsch. Sur les macarons, poser une demi-pêche pochée et retournée, dont la cavité sera garnie de groseilles rouges de Bar. — Entourer les pêches d'une bordure de crème Chantilly.

Coupes Jacques. — Garnir les coupes, verticalement, de moitié glace au citron et de moitié glace aux fraises. Entre les deux glaces, sur le dessus de la coupe, disposer une cuillerée d'une macédoine de fruits frais macérés au kirsch.

Coupes Malmaison. — Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée de grains de raisin Muscat pelés.

Voiler de sucre filé.

Coupes Mexicaine. — Garnir les coupes de glace à la mandarine, additionnée d'ananas coupé en tout petits dés.

Coupes Mireille. — Garnir les coupes, par moitié, de glace à la vanille et de glace groseille à la crème.

Au milieu de chaque coupe, placer une nectarine pochée au sirop vanillé, dont le noyau sera remplacé par de la confiture de groseilles blanches de Bar.

Décorer à la crème Chantilly et couvrir d'un voile de sucre filé.

Coupes Petit-Duc. — Garnir les coupes de glace à la vanille. Placer dans chacune une demi-pêche pochée, retournée et garnie de groseilles rouges de Bar. Entourer les pêches d'un cordon de glace au citron.

Coupes Rêve de Bébé. — Les coupes garnies, par moitié, de glace à l'ananas et de glace à la framboise.

Entre les deux glaces, disposer une ligne de petites fraises macérées au suc d'orange.

Entourer les coupes d'une bordure de crème Chantilly et parsemer celle-ci de violettes pralinées.

Coupes Madame Sans-Gêne. — Garnir le fond et le tour des coupes d'une couche de glace à la vanille. Combler le milieu avec des groseilles rouges de Bar ; recouvrir, à la cuiller, avec de la crème Chantilly.

Coupes Tutti-frutti. — Semer dans le fond des coupes des fruits confits très variés, coupés en dés et macérés avec kirsch et marasquin ; garnir les coupes de glaces, fraise, ananas, citron, disposées par couches alternées de mêmes fruits.

Coupes Vênus. — Garnir les coupes à moitié avec de la glace à la vanille.

Au milieu de chaque coupe, placer une petite pêche, pochée au sirop vanillé, avec une petite fraise bien rouge posée dessus.

Entourer les pêches d'un cordon de crème Chantilly.

GLACES LÉGÈRES

Ces glaces se différencient des précédentes, en ce sens que leurs compositions sont moulées et glacées directement, sans passer par la sorbetière.

Dans cette catégorie se trouvent les glaces le plus souvent usitées, les plus fines, et qui, n'exigeant pas pour leur apprêt un matériel spécial, peuvent se faire partout.

Ce sont : les *Biscuits glacés*, les *Bombes*, les *Mousses*, les *Parfaits*, les *Puddings* et les *Soufflés glacés*.

Ces différentes sortes de glaces ont entre elles beaucoup de ressemblance ; leurs dénominations sont, d'ailleurs, énigmatiques la plupart du temps et ne relèvent que de la fantaisie.

Compositions diverses.

L'ancienne composition à « Biscuit glacé » était une crème anglaise préparée avec 500 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs et un litre de lait.

Cette crème étant cuite, on la passait au chinois dans une terrine ; on la laissait refroidir en la vannant ; puis, la terrine était mise sur glace et la crème était montée en la fouettant.

A l'origine, cette composition était moulée telle quelle, tandis que, maintenant, il est d'usage de l'additionner d'un litre de crème fouettée : ce qui rapproche la formule de celle de la composition pour Bombe, laquelle se confond à son tour avec celle des Mousses.

BISCUITS GLACÉS

Composition pour Biscuit glacé.

Fouetter dans un bassin en cuivre et au bain-marie : 12 jaunes d'œufs et 500 grammes de sucre en poudre jusqu'à ce que la pâte

soit bien ferme et fasse le ruban. Retirer alors le bassin du feu, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter finalement 250 grammes de meringue italienne et un litre de crème fouettée.

Moulage des Biscuits glacés.

Ces biscuits se moulent dans des caisses rectangulaires, ayant la forme d'une brique; ces caisses sont munies de deux couvercles : l'un pour le dessous, l'autre pour le dessus.

Généralement, la composition moulée dans les couvercles est de parfum et de couleur différents de celle mise au milieu du moule.

Ainsi, par exemple, l'un des couvercles sera garni de composition à la fraise et l'autre de composition à la violette, tandis que le compartiment du milieu comportera une composition à la vanille. Quand, après avoir été frappées et démoulées, ces sortes de briquettes sont partagées verticalement, on obtient des rectangles dans lesquels les teintes sont nettement tranchées.

Ces rectangles sont placés dans des caisses spéciales, en papier, décorés dessus si leur mode d'apprêt l'indique et rangés dans un rafraîchissoir sanglé en attendant le service.

Presque toutes les compositions de Bombes peuvent devenir la base de Biscuits du même nom.

BISCUITS GLACÉS DIVERS

Biscuit à la Bénédictine. — Mouler le fond en composition à la fraise — le milieu en composition à la Bénédictine — le dessus en composition à la violette. — Sangler et détailler comme il est dit.

Biscuit Marquise. — Mouler en compositions au kirsch et à la fraise, alternées deux fois.

Biscuit Mont-Blanc. — Mouler le fond en composition parfumée au rhum — le milieu en composition aux marrons — le dessus en composition à la vanille.

Biscuit à la Napolitaine. — Mouler le fond en composition à la vanille — le milieu en composition fraise — le dessous en composition au praliné.

Biscuit Princesse. — Mouler en composition de Biscuit praliné, avec amandes effilées et grillées autour.

Après détail, décorer avec glaces à la vanille et à la mandarine.

Biscuit Sigurd. — Mouler le fond en composition à la fraise et le dessus en composition à la pistache.

Lorsque le Biscuit est frappé, le découper en tranches rectangulaires ; enfermer chaque tranche entre deux Wafers (biscuits secs anglais).

BOMBES (Formule type.)

A l'origine, les Bombes se faisaient en composition de glace ordinaire et se moulaient en moules de forme sphérique, d'où leur nom, justifié encore par leur disposition intérieure en couches concentriques superposées, dont celle de l'extérieur était très mince.

Aujourd'hui, les Bombes se moulent plutôt en forme d'obus, mais leur composition est bien plus fine qu'autrefois.

Composition pour Bombe.

Délayer petit à petit 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28 degrés.

Prendre sur un feu très doux en fouettant comme pour une génoise. Quand la composition est montée et fait le ruban, la retirer du feu ; continuer de la fouetter sur glace jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter alors le parfum adopté et un litre et demi de crème fouettée bien ferme.

Moulage des Bombes.

Chemiser d'abord le fond et le tour du moule avec la composition de glace indiquée par la dénomination. Cette enveloppe, dont l'épaisseur varie selon les dimensions du moule, doit être plutôt mince et se fait en composition de glace ordinaire, qui se prête mieux à ce rôle que toute autre. Le milieu est ensuite rempli avec une composition de Bombe au parfum indiqué, ou avec une composition de Mousse ; la composition est couverte avec un rond de papier blanc et le moule, fermé avec son couvercle hermétiquement assujetti, est sanglé fortement et laissé pendant 2 heures à la glace.

Au moment de servir, sortir le moule de la glace ; le laver à l'eau froide ; le tremper à l'eau chaude ; l'essuyer vivement et démouler la Bombe sur serviette ou sur un bloc de glace.

BOMBES DIVERSES

Bombe Aboukir

Le moule chemisé à la glace pistache ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée additionnée de pistaches hachées.

Bombe Africaine

Le moule chemisé à la glace au chocolat ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'abricot

Bombe Abricotine

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch, dressée par couches alternées de marmelade d'abricots.

Bombe Aïda

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

Bombe Alméria

Le moule chemisé à la glace anisette ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la grenadine.

Bombe Alhambra

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise. — Après démoulage, entourer la bombe d'une couronne de belles fraises macérées au kirsch.

Bombe Américaine

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la mandarine. — Après démoulage, décorer la bombe à la glace pistache.

Bombe Andalouse

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Batavia

Le moule chemisé à la glace ananas ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise, additionnée de gingembre confit coupé en dés.

Bombe Bourdaloue

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'anisette. — Après démoulage, décorer la bombe avec des violettes pralinées.

Bombe Brésilienne

Le moule chemisé à la glace ananas ; l'intérieur garni d'une composition de bombe vanille et rhum avec addition d'ananas coupés en dés.

Bombe Camargo

Le moule chemisé à la glace café; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Cardinal

Le moule chemisé à la glace groseille framboisée; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille pralinée.

Bombe Ceylan

Le moule chemisé à la glace café; l'intérieur garni d'une composition de bombe au rhum.

Bombe Chateaubriand

Le moule chemisé à la glace abricot; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Clarence

Le moule chemisé à la glace ananas; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la violette.

Bombe Colombia

Le moule chemisé à la glace kirsch; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux poires. — Après démoulage décorer la bombe avec des cerises mi-sucre.

Bombe Coppélia

Le moule chemisé à la glace café; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Czarine

Le moule chemisé à la glace vanille; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kümmel. — Après démoulage, décorer aux violettes pralinées.

Bombe Dame-Blanche

Le moule chemisé à la glace vanille; l'intérieur garni d'une composition de bombe au lait d'amandes.

Bombe Danicheff

Le moule chemisé à la glace café; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

Bombe Diable rose

Le moule chemisé à la glace fraise; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch additionnée de cerises mi-sucre.

Bombe Diplomate

Le moule chemisé à la glace vanille; l'intérieur garni d'une composition de bombe au marasquin additionnée de fruits confits.

Bombe Duchesse

Le moule chemisé à la glace ananas; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux poires, parfumée au kirsch.

Bombe Fanchon

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch, avec grains de café bonbons.

Bombe Fédora

Le moule chemisé à la glace orange ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Florentine

Le moule chemisé à la glace framboise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Formosa

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise additionnée de grosses fraises.

Bombe Francillon

Le moule chemisé à la glace café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fine-champagne.

Bombe Frou-frou

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au rhum additionnée de fruits confits.

Bombe Grande-Duchesse

Le moule chemisé à la glace aux poires ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la Chartreuse.

Bombe Gismonda

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'anisette additionnée de groseilles blanches de Bar.

Bombe Havanaise

Le moule chemisé à la glace café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille et au rhum.

Bombe Hilda

Le moule chemisé à la glace avelines ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la Chartreuse, additionnée de pralin aux avelines.

Bombe Hollandaise

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

Bombe Jaffa

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'orange.

Bombe Japonaise

Le moule chemisé à la glace pêches ; l'intérieur garni d'une composition de Mousse au thé.

Bombe Jeanne d'Arc

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au chocolat avec praliné

Bombe Joséphine

Le moule chemisé à la glace café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la pistache.

Bombe Madeleine

Le moule chemisé à la glace aux amandes ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille et kirsch, additionné de fruits confits.

Bombe Maltaise

Le moule chemisé à la glace aux oranges sanguines ; l'intérieur garni de crème Chantilly parfumée à la mandarine.

Bombe à la Maréchale

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni, par couches alternées, de compositions de bombe à la pistache, à la vanille et à l'orange.

Bombe Margot

Le moule chemisé à la glace aux amandes ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la pistache. — Après démoulage, décorer à la glace vanille.

Bombe Marie-Louise

Le moule chemisé à la glace framboises ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Marquise

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au champagne.

Bombe Mascotte

Le moule chemisé à la glace pêches ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

Bombe Mathilde

Le moule chemisé à la glace café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux abricots.

Bombe Médicis

Le moule chemisé à la glace cognac ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la framboise.

Bombe Mercédès

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la chartreuse.

Bombe Mignon

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition à la noisette.

Bombe Miss Helyett

Le moule chemisé à la glace framboise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Mogador

Le moule chemisé à la glace au café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

Bombe Moldave

Le moule chemisé à la glace ananas ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

Bombe Montmorency

Le moule chemisé à la glace au kirsch ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux cerises. Après démoulage, entourer la bombe de demi-cerises confites.

Bombe Moscovite

Le moule chemisé à la glace au kummel ; l'intérieur garni d'une composition aux amandes amères additionnée de fruits confits.

Bombe Mousseline

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni de crème Chantilly à la purée de fraises.

Bombe Nabab

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fine-champagne avec fruits confits.

Bombe Nélusko

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au chocolat.

Bombe Néro

Moule à dôme, chemisé à la glace vanille au caramel ; l'intérieur garni de Mousse à la vanille additionnée de petites truffes de la grosseur d'une noisette, imitées en chocolat. Démouler la bombe sur un tampon mince en Biscuit-punch ayant le même diamètre que la bombe.

Recouvrir le tout d'une légère couche de meringue italienne ; poser sur le haut une petite coupe en pâte d'office dont l'intérieur sera nappé d'abricot très cuit. Décorer le tour au cornet avec de la meringue et mettre au four pour glacer rapidement.

En sortant la bombe du four, verser du rhum chaud dans la coupe et l'allumer à l'entrée de la salle.

Bombe Nesselrode

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni de crème Chantilly additionnée de fine purée de marrons.

Bombe Odette

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Odessa

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise.

Bombe à l'Orientale

Le moule chemisé à la glace gingembre ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux pistaches.

Bombe Patricienne

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au chocolat praliné.

Bombe Petit-Duc

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition à la noisette additionnée de groseilles rouges de Bar.

Bombe Pompadour

Le moule chemisé à la glace asperges ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la grenadine.

Bombe Prophète

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'ananas.

Bombe Richelieu

Le moule chemisé à la glace rhum ; l'intérieur garni d'une composition café, et grains de café après démoulage.

Bombe Rosette

Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni de crème Chantilly, additionnée de grains de groseilles.

Bombe à la Royale

Le moule chemisé à la glace au kirsch ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au chocolat praliné.

Bombe Saint-Laud

Le moule chemisé à la glace framboise ; l'intérieur garni de composition au melon et de crème Chantilly, alternés.

Bombe Santiago

Le moule chemisé à la glace au cognac ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux pistaches.

Bombe Sélika

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

Bombe Skobeleff

Le moule chemisé à la glace au vodka ; l'intérieur garni de crème Chantilly au kummel.

Bombe Strogoff

Le moule chemisé à la glace aux pêches ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au champagne.

Bombe Succès

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une crème Chantilly au kirsch, additionnée d'abricots coupés en dés.

Bombe Sultane

Le moule chemisé à la glace au chocolat ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Suzanne

Le moule chemisé à la glace rhum colorée en rose ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille, avec groseilles rouges de Bar.

Bombe Tortoni

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition au café, avec grains de café dedans.

Bombe Tosca

Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition au marasquin et fruits. — Après démoulage, décorer la bombe à la glace citron.

Bombe Trocadéro

Le moule chemisé à la glace orange additionnée d'écorce d'orange confite, coupée en tout petits dés. L'intérieur garni de crème Chantilly, disposée par couches alternées de rondelles de génoise aux avelines, taillées par grandeurs graduées et imbibées de sirop au curaçao. Semer quelques dés d'écorce d'orange sur chaque rondelle de génoise.

Bombe Tutti-frutti

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au citron, additionnée de fruits confits coupés en dés.

Bombe à la Valençay

Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni de crème Chantilly additionnée de framboises.

Bombe Vénitienne

Le moule chemisé par moitié aux glaces vanille et fraise. L'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch et au marasquin.

Bombe Victoria

Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une glace Plombière.

Bombe Zamora

Le moule chemisé à la glace au café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

MOUSSE GLACÉE

La composition des Mousses se fait, soit avec la crème anglaise, soit au sirop. Ce dernier procédé convient surtout pour les Mousses aux fruits.

Composition de Mousse glacée aux fruits.

C'est un sirop à 35 degrés, froid, auquel on ajoute le même volume de purée du fruit en traitement, puis le double de ce volume de crème Chantilly bien ferme.

Composition de la Mousse glacée à la crème.

Préparer une crème anglaise avec 500 grammes de sucre en poudre, 16 jaunes d'œufs et un demi-litre de lait; la laisser refroidir en la vannant.

Lorsqu'elle est bien froide, lui ajouter un demi-litre de crème crue, 20 grammes de gomme adragante pulvérisée et le parfum qui doit caractériser la composition.

Si la Mousse est aux fruits, ajouter un demi-litre de purée de fruits frais.

Fouetter sur glace, jusqu'à ce que la composition soit bien mousseuse; mettre en moules foncés de papier blanc; fermer hermétiquement et tenir fortement sanglé pendant 2 à 3 heures, selon la grandeur des moules employés.

Mousses glacées diverses.

Par le même procédé, les Mousses se font :

A l'ANISETTE — au CAFÉ — au CHOCOLAT — au KIRSCH — au MARASQUIN — au RHUM — au THÉ — A l'ABRICOT — aux FRAISES — aux ORANGES — aux MANDARINES — aux NOIX FRAICHES — aux PÊCHES — à la VANILLE — aux VIOLETTES, etc.

PARFAIT (Formule type.)

Délayer 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28 degrés, froid.

Prendre à feu doux, comme une crème anglaise; passer au chinois; fouetter sur glace jusqu'à refroidissement complet.

Ajouter un décilitre de cognac ou de rhum et un litre de crème

fouettée; mouler la composition en moules à Parfait; les tenir fortement sanglés pendant 2 à 3 heures.

Nota. — Le nom de « Parfait » qui, autrefois, s'appliquait exclusivement au « Parfait au café », est devenu l'appellation ordinaire des glaces non chemisées, faites avec des compositions à bombe d'un seul parfum : ce qui est assez logique, puisque la composition à Bombe, à part quelques nuances insignifiantes, est exactement la composition à Parfait.

Il est donc tout aussi possible et naturel de faire des Parfaits, à la Vanille, au Chocolat, Pralinés, etc., que des Parfaits au Café.

PUDDINGS GLACÉS

Les compositions connues sous ce nom n'ont rien de fixe et, à proprement parler, ce ne sont pas des glaces. Ce sont plutôt des Entremets glacés dont la base est, le plus souvent, la crème anglaise collée qui sert à la préparation des Bavarois.

Les quelques formules qui suivent font cependant exception.

Pudding de Castries. — Chemiser un moule à Bombe d'une mince couche de glace à la vanille. Garnir l'intérieur du moule avec deux compositions à bombe, disposées par couches alternées et très peu épaisses.

L'une de ces compositions sera à la vanille et on sèmera sur chaque couche des dés de biscuits à la cuiller imbibés d'anisette ; l'autre composition sera à la mandarine.

Entre chaque couche de composition, semer quelques pincées de chocolat râpé ; finir d'emplir le moule avec une couche de glace à la vanille.

Fermer hermétiquement ; tenir le Pudding sanglé pendant 2 heures et, lorsqu'il est démoulé, semer dessus des pralines rouges écrasées.

— Servir à part un sirop de mandarines, glacé.

Pudding Marie-Rose. — Foncer un moule à charlotte avec des gaufrettes roulées, en les serrant bien l'une à côté de l'autre.

Au moyen de la poche, emplir le milieu des gaufrettes avec de la glace aux fraises bien ferme ; garnir ensuite le moule de composition à Bombe vanillée et pralinée.

Fermer hermétiquement le moule ; le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette. Décorer le dessus avec une crème Chantilly blanche et rose.

— Servir à part une sauce au Chocolat, glacée.

Pudding Miramar. — Garnir un moule à Madeleine glacée avec des biscuits à la cuiller imbibés de chartreuse, en les alternant : de fines tranches d'ananas frais macérées au kirsch ; de quartiers de mandarines pelés à vif et épépinés.

Remplir avec une composition à Bombe, au suc de grenade, parfumée au kirsch.

Fermer le moule, le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette au moment.

— Servir à part un sirop vanillé, glacé.

Pudding Seymour. — Découper une Brioche mousseline en tranches minces ; mettre ces tranches à tremper dans de la crème crue, sucrée et parfumée au kirsch.

Peler et émincer finement des pêches ; les pocher au sirop vanillé.

Peler et émincer de même des poires très fondantes.

Préparer une composition à Bombe, rosée, parfumée au kirsch et à l'orgeat.

Disposer dans un moule à dôme, par couches alternées : les tranches de brioche et les fruits, en y ajoutant : des groseilles rouges de Bar ; la composition à Bombe.

Fermer le moule ; le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette.

SOUFFLÉS GLACES

Selon qu'il s'agit de Soufflés aux fruits, ou de Soufflés à parfums comme : Vanille, Café, Chocolat, etc., la composition diffère.

Ces derniers se font avec la composition de *Mousse à la crème*, laquelle peut servir aussi pour les Soufflés aux fruits ; mais, pour ces derniers, la composition suivante est préférable :

Composition pour Soufflés glacés aux fruits.

Fouetter en neige bien ferme 10 blancs d'œufs ; les additionner de 500 grammes de sucre cuit au Soufflé.

Débarrasser dans une terrine ; laisser refroidir ; parfumer à volonté et ajouter : un demi-litre de purée de fruits et un demi-litre de crème fouettée bien ferme.

Moulage des gros et des petits Soufflés glacés.

Les *gros Soufflés* se moulent en timbales à Soufflés ordinaires, que l'on entoure d'une bande de papier blanc, soudée avec du

beurre ou attachée avec de la ficelle et dépassant les bords de la timbale de 2 ou 3 centimètres, pour que la composition montant au-dessus des bords donne l illusion d'un Soufflé lorsque la bande de papier est retirée.

Les *petits Soufflés* sont moulés en caisses ou dans de petites cassolettes en argent, que l'on entoure de même de bandes de papier, pour pouvoir faire monter la composition au-dessus des bords des caisses ou des cassolettes.

Aussitôt moulés, les Soufflés sont mis en cave fortement sanglée.

Au moment de servir, retirer doucement la bande de papier qui n'a plus d'utilité puisque la composition est solidifiée et le, ou les Soufflés sont dressés sur serviette ou sur un bloc de glace taillée.

De même que les Bombes et les Biscuits, les Soufflés glacés peuvent, en raison des combinaisons auxquelles ils se prêtent, être variés à l'infini.



SORBETS

GRANITÉS — MARQUISES — PUNCHS — SPOOMS

Les Sorbets et les préparations qui en dérivent sont des Glaces très légères, à peine congelées, qui sont servies après les Entrées. Leur utilité est de rafraîchir l'estomac, et de le préparer à bien accueillir le rôti.

En somme, c'est à la fois un apéritif et un digestif.

Composition pour Sorbets.

Les Sorbets se font avec toute composition de glace aux liqueurs réglée à 15 degrés, ou ils se préparent ainsi :

Pour un litre de composition : Le jus de 2 citrons et d'une orange ; un demi-litre de vin de Porto, de Samos, de grand Sauternes ou autre vin fin ; du sirop froid à 22 degrés jusqu'à ce que le pèse-sirop indique 15 degrés.

Pour les Sorbets aux liqueurs, on compte en moyenne un décilitre de liqueur par litre de composition ; selon l'espèce de liqueur adoptée. Dans ce cas, on emploie un sirop à 18 ou 19 degrés et l'addition de la liqueur ramène la composition au degré voulu.

La liqueur, quelle qu'elle soit, ne s'ajoute que quand le sorbet est complètement glacé et, pour ainsi dire, au moment de servir.

Les Sorbets aux fruits se préparent principalement avec les jus et sirops de fruits clairs ; les purées de fruits conviennent peu pour cet apprêt ; c'est seulement dans des circonstances exceptionnelles qu'elles sont employées.

Glaçage des Sorbets : Verser la composition dans la sorbetière sanglée à l'avance, ou dans la turbine, et mettre l'ustensile en mouvement. Détacher la composition d'après les parois de l'ustensile, au fur et à mesure qu'elle s'y solidifie ; la rejeter dans la masse jusqu'à congélation complète et sans aucunement la travailler pendant le glaçage.

Lorsqu'elle est assez ferme, lui incorporer, en mélangeant doucement, le quart de son volume de meringue italienne, ou de crème fouettée bien ferme ; compléter par l'addition de la liqueur.

Dressage des Sorbets : Prendre la composition glacée avec une cuiller ; la dresser en pointe, dans des verres à Sorbets ou à vins fins.

Lorsque le sorbet est au vin, la composition est arrosée, dans le verre même, d'une cuillerée du vin employé.

Le degré de consistance d'un Sorbet, quel qu'il soit, doit être tel, qu'il puisse être bu.

SORBETS DIVERS

Ayant indiqué que les Sorbets peuvent se faire avec tous sucs de fruits, comme :

Ananas, Cerises, Fraises, Framboises, Groseilles, etc. ; avec tous vins de liqueurs et liqueurs, comme :

Porto, Samos, Marsala, Johannisberg Constance ; Rhum, Kirsch, Fine Champagne, etc., et la préparation étant exactement la même pour tous, nous estimons qu'il est inutile de consacrer un article spécial à chacun.

Sorbet à la Sicilienne. — Tenir une pastèque bien verte au rafraîchissoir pendant 3 heures.

Une heure avant de servir, l'ouvrir par le haut, comme il est dit au « Melon en surprise » ; en retirer les graines et filaments.

Ensuite, détacher la pulpe au moyen d'une cuiller en argent, sans la sortir de la pastèque ; l'arroser de marasquin et remettre au rafraîchissoir.

Dresser la pastèque sur de la glace pilée ou sur un bloc de glace ; servir la pulpe dans des verres à sorbets en présence des convives.

GRANITÉS

Dans les services, les Granités jouent le même rôle que les Sorbets ; on les fait intervenir également dans quelques préparations culinaires.

Ils ont pour base des sirops aux jus de fruits, très maigres, ne dépassant pas 14 degrés au pèse-sirop.

Les Granités ne comportent absolument que les sirops glacés, sans aucune addition de meringue italienne ou autre.

Plus encore que pour les Sorbets, on doit éviter de travailler le sirop en le glaçant, ce qui le décompose. Quand il est congelé, il doit former une masse légèrement granulée.

MARQUISES

Les Marquises se font principalement aux fraises, à l'ananas et au kirsch.

La composition est celle d'un Sorbet au kirsch marquant 17 degrés au pèse-sirop.

Le glaçage se fait comme celui du *Granité*, mais on le tient un peu plus ferme.

Au moment de servir, on y mélange, par litre de composition glacée, 4 décilitres de crème Chantilly bien ferme, à la purée de fraises ou d'ananas, selon que la Marquise est à l'un ou l'autre de ces fruits.

PUNCH A LA ROMAINE

Mélanger la quantité nécessaire de vin blanc sec ou de Champagne sec à un demi-litre de sirop à 22 degrés, pour le ramener à 17 degrés.

Ajouter : le jus de 2 oranges et de 3 citrons; un ruban de zeste d'orange et de citron ; laisser infuser à couvert pendant une heure. Passer le sirop et le régler à 18 degrés.

Glacer à la sorbetière, en tenant la composition glacée un peu ferme ; lui incorporer le quart de son volume de meringue italienne, faite dans les proportions de 2 blancs d'œufs et 100 grammes de sucre.

Juste au moment de servir, compléter avec un décilitre de rhum, ajouté par toutes petites parties.

Dresser dans des verres, en procédant comme pour les Sorbets.

Nota. — Pour tous Sorbets et Punchs, le service se règle à raison d'un litre de composition, toute prête, pour 15 personnes.

SPOOMS

Les Spooms sont des Sorbets préparés avec un sirop à 20 degrés. On ajoute à la composition de la meringue italienne en quantité double de celle du Sorbet ordinaire, car ils doivent être très légers et mousseux.

Les Spooms se font aux jus de fruits, mais le plus souvent aux vins, comme : Champagne, Samos, Muscat, Zucco, etc.

On les dresse dans des verres, comme les Sorbets.

XVI

SAVORIES

Nous estimons que l'usage des Savories est contraire aux règles gastronomiques, et qu'ils n'ont aucune raison de figurer sur un menu classique; néanmoins, nous en indiquons ci-après quelques formules, choisies parmi celles qui, gastronomiquement, sont le plus admissibles, ou que l'usage a consacrées.

Il existe quelques rapports entre les Hors-d'œuvre et les Savories. Beaucoup, parmi les Hors-d'œuvre dont nous avons donné les formules, peuvent servir comme Savories, en relevant leur assaisonnement. Au nombre de ceux-là, nous citerons notamment : les Tartelettes diverses ; les Barquettes ; les Frivolités ; les Éclairs à la Karoly ; les Allumettes aux anchois, etc.

Allumettes. — Préparer une bande de rognures de feuilletage dont les dimensions seront de 8 centimètres de large sur un demi-centimètre d'épaisseur et de longueur à volonté. Étaler dessus de la sauce Béchamel très réduite, additionnée de Gruyère râpé et relevée au Cayenne. Saupoudrer la surface de Parmesan râpé ; appuyer celui-ci sur la sauce avec la lame d'un couteau ; détailler en rectangles de 2 centimètres de largeur ; ranger sur une plaque légèrement mouillée ; cuire au four de chaleur moyenne pendant 12 minutes.

Anges à Cheval. — Envelopper de belles huîtres, chacune d'une fine lame de Bacon. Les embrocher ; les assaisonner ; les griller et les dresser sur toasts en pain grillé. — Au moment de servir, les saupoudrer de bread-crumps et de Cayenne.

Beignets Soufflés. — Préparer de la pâte à choux commune, sans sucre ; l'additionner, par 500 grammes de pâte, de 150 grammes de Gruyère détaillé en Brunoise.

Diviser cette pâte en parties de la grosseur d'une noisette ; traiter à la friture chaude comme les autres Beignets soufflés.

Beurrecks à la Turque. — Réduire très serrée la quantité de sauce Béchamel jugée nécessaire ; lui incorporer une quantité égale de Gruyère détaillé en petits dés ; relever au Cayenne et étaler la composition sur un plat pour la refroidir.

Diviser ensuite cette composition en parties de la grosseur d'une belle noix ; façonner en forme de cigare et envelopper chaque partie dans une très mince abaisse ovale en pâte à nouilles ; paner à l'anglaise et frire au moment à friture bien chaude.

Brochettes d'huîtres Lucifer. — Pocher dans leur eau de belles « natives » ; les ébarber ; les éponger et les tremper dans de la moutarde claire. Ensuite les embrocher par 6 ; les paner à l'anglaise ; les frire au moment et dresser sur serviette.

Choux au fromage. — Coucher à la poche des choux en pâte à choux commune, un peu plus gros que ceux à Saint-Honoré.

Dorer ; cuire à four de chaleur moyenne, en les tenant bien secs.

Lorsqu'ils sont froids, cerner le dessus ; garnir le fond de « Fondue au fromage » relevée au cayenne ; compléter avec de la crème Chantilly additionnée de Parmesan râpé, qui est dressée à la poche comme pour les choux à la crème.

Camembert frit. — Bien débarrasser le fromage de sa croûte extérieure ; le détailler en losanges allongés.

Saupoudrer ceux-ci de Cayenne ; les paner deux fois à l'anglaise et les frire au moment à friture bien chaude.

Canapés ou Toasts. — Ce sont des Toasts, ni plus ni moins ; c'est-à-dire des tranches de pain parées d'une forme quelconque, grillées, beurrées et garnies à volonté. — Le nombre de garnitures qu'admettent les toasts étant infini, nous en citerons seulement quelques-unes :

Canapés garnis d'Œufs brouillés : Disposer les Œufs brouillés en dôme sur les Canapés ; saupoudrer de Parmesan râpé et glacer vivement.

Ou bien : Dresser les œufs comme ci-dessus et les recouvrir d'un quadrillage de filets d'anchois.

Canapés de Haddock : Cuire le Haddock ; le passer au tamis ;

additionner la purée d'un peu de beurre et de sauce Béchamel ; la dresser en dôme sur les Toasts.

Comme variété : Saupoudrer la purée de Haddock avec du Parmesan râpé et glacer.

Ou : La garnir d'huîtres pochées dans un peu de Worcestershire sauce.

Ou encore : La recouvrir d'un quadrillage de filets d'anchois.

Canapés aux Kippers ou Bloaters : Les griller et les préparer en purée comme le Haddock.

Canapés de Filets, ou de demi-anchois : Dressés en grille si ce sont des filets, et simplement en longueur si ce sont des demi-anchois.

Canapés de Sardines à l'huile : Avoir soin de retirer la peau et l'arête ; dresser les filets sur les canapés.

Canapés de Spratts grillés : Procéder comme pour les Sardines.

Canapé de Saumon : Les Toasts peuvent être garnis avec de minces lames de saumon fumé au naturel, ou avec le saumon préparé en purée comme pour les canapés de Haddock.

Canapés divers : Les Canapés étant grillés et beurrés peuvent être garnis de langue fumée ou de jambon, hachés, liés avec un peu de beurre additionné de moutarde, de champignons ou de tomates en tranches grillés, etc.

Quelques-unes de ces préparations ont un nom, tandis que d'autres ne se désignent que par l'indication de leur garniture.

Canapés à la Cadogan. — Toasts de forme ovale, creusés légèrement, frits au beurre et garnis d'épinards au beurre. Disposer 2 huîtres sur les épinards de chaque toast ; couvrir de sauce Mornay et glacer vivement.

Canapés des Gourmets. — Préparer des toasts très minces ; les frire au beurre et les garnir de fondue au fromage.

Les rassembler par deux, avec une tranche de Bacon grillé au milieu.

Canapés Ivanhoé. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés et garnis de purée de Haddock, avec un tout petit champignon grillé sur la purée de chaque toast.

Canapés à l'Écossaise. — Toasts de forme ronde, grillés, beurrés, garnis de purée de Haddock et glacés.

Nota. — Il est inutile d'étendre davantage cette nomenclature ; les indications données ci-dessus étant suffisantes pour donner une idée de la variété que l'on peut apporter dans ce genre de préparation.

Carcasses de Volailles. — Prendre de préférence des carcasses de poulets cuits à blanc.

Après les avoir parées, les tartiner de moutarde cayennée et les griller.

Champignons sous cloche. — Parer de moyens champignons ; les assaisonner de sel et de poivre ; garnir la cavité de chacun avec gros comme une noix de Beurre à la maître d'hôtel et d'une demi-cuillerée à café de crème.

Placer ces champignons, chacun sur un toast rond de 5 centimètres de diamètre, grillé, ou frit au beurre.

Dresser sur plats à œufs ; couvrir d'une petite cloche spéciale en verre, ayant 10 centimètres de diamètre et 6 à 7 centimètres de hauteur, dont les bords reposent sur le fond du plat, dont le diamètre doit, autant que possible, être le même que celui de la cloche. Mettre les plats sur le coin du feu, et laisser cuire à chaleur modérée pendant environ 25 minutes.

Condés au fromage. — Préparer une abaisse de rognures de feuilletage comme pour les Allumettes.

Étaler dessus une forte couche de sauce Béchamel, liée aux jaunes d'œufs, très réduite, relevée au cayenne et additionnée, quand elle est froide, de Gruyère et de Parmesan coupés en tout petits dés.

— Détailler et cuire comme les Allumettes.

Crème frite au fromage. — Mélanger 100 grammes de farine, 50 grammes de crème de riz, 3 œufs et 2 jaunes. Délayer avec un demi-litre de lait ; assaisonner de sel, cayenne et muscade ; faire bouillir et cuire pendant 5 minutes, en plein feu, et sans cesser de remuer.

Ajouter 125 grammes de Gruyère râpé ; étaler cette composition sur plaque beurrée ; la laisser refroidir et la détailler ensuite en losanges allongés. Paner ces losanges à l'œuf et à la mie de pain mélangée de Gruyère râpé ; les frire au moment et dresser sur serviette.

Croquettes de Camembert. — Délayer 60 grammes de farine et 60 grammes de crème de riz avec 2 décilitres de lait. Ajouter 500 grammes de Camembert, nettoyé et coupé en dés ; 150 grammes de beurre, sel, cayenne et muscade.

Cuire la composition en remuant ; l'étaler sur plaque pour la refroidir ; détailler en forme de petits palets ; paner deux fois à l'anglaise et frire au moment.

Délices de Foie gras. — Foie gras frais clouté de truffes, bien assaisonné, bardé et poché en terrine dans une fine gelée au Champagne, ou au vin du Rhin. Laisser refroidir pendant 24 heures.

Dégraisser la gelée à la cuiller d'abord, et à l'eau bouillante ensuite.

Servir tel quel et bien froid, avec accompagnement de tranches de mie de pain grillées, croustillantes et brûlantes.

Diablotins. — Ce sont de tout petits Gnoki, pochés, saupoudrés de fromage râpé additionné d'une pointe de cayenne et gratinés au moment.

Fondants au Chester. — Détremper 250 grammes de farine avec même poids de beurre et de Chester râpé; une pincée de sel, une pointe de cayenne et quelques cuillerées d'eau.

Détailler en petites galettes de 5 centimètres de diamètre; dorer, rayer à la fourchette et cuire au four de chaleur moyenne.

Lorsque ces galettes sont froides, les accoupler deux par deux, en les collant avec une cuillerée de crème à Fondants, qui s'apprête ainsi :

Délayer 6 jaunes d'œufs avec 3 décilitres de crème ; assaisonner de sel et de cayenne ; prendre à feu doux comme une crème anglaise et faire refroidir. Quand la composition est presque froide, la monter avec 50 grammes de beurre fin et la compléter avec 150 grammes de fromage râpé.

Galettes Briardes. — Détremper 500 grammes de farine avec : 150 grammes de beurre ; 300 grammes de fromage de Brie coulant bien nettoyé; 4 jaunes d'œufs, sel, cayenne et muscade. Laisser reposer la pâte; l'abaisser ensuite de 7 à 8 millimètres d'épaisseur.

Détailler à l'emporte-pièce cannelé de 6 centimètres de diamètre ; humecter la surface au pinceau trempé dans du lait; rayer à la fourchette et cuire au four de moyenne chaleur.

Laitances à la Diable. — Laitances fraîches pochées au beurre, cayennées, et dressées au moment sur petits toasts.

Omelette à l'Écossaise. — Laitances de harengs frais, salées, saupoudrées de ciboulettes, persil et cerfeuil hachés; enveloppées ensuite d'une fine tranche de saumon fumé et pochées doucement au beurre.

Les ranger en biais au centre d'une « Omelette aux fines herbes », et bien les enfermer dans l'omelette en roulant celle-ci.

Os grillés. — Prendre des os d'aloyau rôti, parés, ayant encore autour une certaine quantité de viande. Les saupoudrer de cayenne ; les tartiner de moutarde et les griller.

Paillettes au Parmesan. — Préparer du feuilletage à trois quarts ; lui donner 10 tours, en saupoudrant abondamment la table et la pâte de Parmesan râpé légèrement cayenné, de façon à ce que la pâte en absorbe le plus possible. L'abaisser ensuite en bande carrée de 10 centimètres de côté et de 3 millimètres d'épaisseur ; détailler en bandes de 3 millimètres de largeur et de la longueur de l'abaisse ; ranger sur plaques beurrées ; cuire à four très chaud et dresser sur serviette.

Pannequets Moscovite. — Pannequets ordinaires, sans sucre, détaillés en rectangles de 7 centimètres de longueur sur 4 centimètres de largeur. Tartiner ces rectangles de caviar cayenné ; les rouler en forme de cigarettes et les dresser sur raviers en cristal.

Pudding de fromage au pain. — Ranger dans un plat à *pie* de minces tranches de pain rassis, beurrées et saupoudrées de fromage râpé. Le plat en étant garni aux trois quarts, couvrir ces tartines d'un appareil composé de 4 jaunes d'œufs délayés avec un décilitre et demi de Consommé blanc, proportions convenables pour un plat de la contenance d'un demi-litre.

Saupoudrer copieusement de fromage râpé ; cuire au four et glacer au dernier moment.

Sardines à la Diable. — Prendre des sardines fraîches, autant que possible. Enlever la peau et l'arête ; les tartiner de moutarde cayennée ; les paner à l'anglaise ; les frire au moment et les dresser sur de petits croûtons frits ayant la forme des sardines.

NOTA. — Les anchois frais et les éperlans peuvent se préparer de même.

Scotch-Woodcoock. — Griller de longues tartines de pain, épaisses d'un centimètre ; les couvrir d'une sauce au beurre à l'anglaise, très épaisse et additionnée, dans de fortes proportions, de câpres et de purée d'anchois. Saupoudrer de Parmesan râpé ; glacer vivement à la salamandre ; détailler rapidement en petits rectangles et servir brûlant.

NOTA. — On peut remplacer la sauce par des œufs brouillés garnis de filets d'anchois.

Tartelettes Agnès. — Foncer en pâte fine des moules à tartelettes cannelés ; les garnir d'un appareil de Quiche au fromage relevé au cayenne (voir *Hors-d'œuvre chauds.*) — Les cuire au

moment et, en les sortant du four, placer sur chaque tartelette un rond de moelle pochée, roulée dans de la glace de viande blonde fondue et additionnée de persil haché.

Tartelettes à l'Ecossaise. — Croûtes de tartelettes cuites à blanc ; garnies au moment d'une purée de Haddock liée à la sauce Béchamel.

Tartelettes de Haddock. — Garnir des croûtes de tartelettes cuites à blanc avec un salpicon de Haddock poché, lié à la sauce Currie. Saupoudrer la surface de chapelure fine; glacer vivement et dresser sur serviette.

Tartelettes à la Florentine. — Garnir des croûtes de tartelettes cuites à blanc de « Soufflé au Parmesan » additionné de truffe râpée, de queues d'écrevisses coupées en dés et fortement assaisonné à la mignonnette.

Cuire au four pendant environ 3 minutes.

Tartelettes Marquise. — Foncer les tartelettes en pâte fine; garnir le fond et les parois d'un cordon d'appareil à gnoki, couché à la poche munie d'une douille unie, dont l'ouverture doit avoir le diamètre d'un macaroni.

Emplir le milieu de sauce Mornay cayennée ; saupoudrer de fromage râpé et cuire à four vif.

Tartelettes Raglan. — Garnir le fond de croûtes de tartelettes cuites à blanc, avec une purée de laitances de harengs fumés.

Couvrir cette purée avec du Soufflé de Haddock, dressé en forme de ruche au moyen de la poche munie d'une grosse douille cannelée. Passer au four pendant 6 minutes et servir de suite.

Tartelettes Tosca. — Garnir des croûtes de tartelettes avec des queues d'écrevisses préparées « à l'Américaine ».

Recouvrir de « Soufflé au Parmesan » et passer au four pendant 3 minutes.

Tartelettes Vendôme. — Foncer en pâte fine des moules à tartelettes; piquer le fond et les garnir de cette composition :

Pour 12 tartelettes : 50 grammes d'échalotes hachées, chauffées au beurre; 100 grammes de cèpes hachés finement et sautés; 50 grammes de moelle crue coupée en dés ; un petit œuf dur haché ; 30 grammes de mie de pain ; sel, cayenne ; un filet de jus de citron et 3 cuillerées de glace de viande dissoute.

Ajouter une large lame de moelle sur chaque tartelette et les cuire au dernier moment.

Welsh Rarebit. — On le fait de deux façons, mais toujours sur toast carré ou rectangulaire, épais d'un centimètre, grillé et beurré.

1° La méthode la plus simple consiste à couvrir les toasts d'une épaisse couche de Glocester ou de Chester râpé; saupoudrer de cayenne; passer les toasts au four pour fondre le fromage et glacer la surface :

2° La méthode originale consiste à fondre le fromage, coupé en petits dés ou émincé, avec quelques cuillerées de pale-ale et un peu de moutarde anglaise.

Dès que le fromage est bien fondu, on le verse sur le toast grillé et beurré ; on l'égalise vivement avec la lame d'un couteau, on saupoudre de cayenne et on le détaille s'il y a lieu.

SANDWICHS

Selon leur destination, on peut les apprêter de deux façons :

Ils se composent de tranches de pain de mie, tartinées de beurre assaisonné et additionné de moutarde, garnies de minces tranches de jambon, langue, etc.

La forme des Sandwichs est le plus souvent rectangulaire ; leurs dimensions sont de 8 centimètres de long sur 4 centimètres de large. Les Sandwichs pour Buffets sont moitié plus petits et, pour cela, il est préférable de couper en dés l'élément de garniture et de le mélanger avec un poids égal de beurre assaisonné et moutardé.

Quand les Sandwichs doivent attendre, il faut les tenir sous presse légère pour éviter le racornissement du pain.

On prépare aussi les Sandwichs avec des tranches de pain épaisses, que l'on fait griller. Ces tranches sont ensuite fendues sur l'épaisseur et garnies à volonté.

Dans son livre *La Cuisine anglaise*, M. Suzanne indique le genre de Sandwich suivant qui mérite d'être reproduit.

Sandwich du Bookmaker. — Ce genre de Sandwich, patronné par les gens qui fréquentent les courses, est des plus substantiels et, d'après l'énoncé de la recette qui suit, on comprend qu'une telle préparation peut, à l'occasion, tenir lieu d'un repas.

On prend un pain de mie anglais, carré, et on détache les deux côtés extrêmes qui forment la croûte, à laquelle on laisse adhérer un centimètre de mie, et on le recouvre de beurre.

D'autre part, on fait griller un beefsteak épais, bien assaisonné de sel et de poivre.

Lorsqu'il est cuit, on le met à refroidir ; puis, on sème dessus du raifort râpé ; on le saupoudre de moutarde, on le place entre les deux croûtes de pain qu'on ficelle comme on fait pour une galantine, et qu'on enveloppe dans plusieurs feuilles de papier buvard. On place ensuite le paquet ficelé sous une presse à copier, dont on serre les vis graduellement, et on laisse ainsi le Sandwich pendant une demi-heure.

Au bout de ce temps on le retire.

La partie intérieure des tranches de pain se trouve, par le fait de la pression, saturée du jus de la viande, que la partie croûtonneuse du pain empêche de s'échapper.

On retire le papier buvard, et on emballe le sandwich dans une boîte, ou dans une ou plusieurs feuilles de papier blanc.

NOMENCLATURE DES SANDWICHS USUELS

Sandwichs au jambon.
— à la Langue écarlate.
— au Rosbif.
— au Pressed-beef.
— au Veau.
— au Poulet.
— au Foie gras.
— aux Œufs durs.
— au Caviar.
— à la Tomate.
— aux Concombres.
— au Cresson ordinaire.
— au Cresson alénois.



XVII

COMPOTES ET CONFITURES

COMPOTES SIMPLES

Les fruits pour Compotes sont préparés entiers, par moitiés ou en quartiers et cuits ou pochés dans un sirop qui est ensuite parfumé selon leur nature.

Ces fruits sont dressés sur compotiers ou dans des coupes et couverts de leur sirop réduit ou non. Dans certains cas, ce sirop est lié légèrement à l'arrow-root.

Les Compotes se servent indifféremment tièdes ou froides. — Autant que possible, les fruits employés ne doivent pas être trop mûrs.

Compote d'Abricots. — Partager les abricots en deux ; les échauder dans un sirop à 11 degrés, bouillant, pour l'enlèvement de la peau ; les pocher dans le même sirop. Emonder les amandes ; les mettre à macérer dans un sirop au kirsch.

Dresser les abricots avec une demi-amande sur chaque moitié ; arroser la compote de sirop et de la liqueur où ont macéré les amandes.

Compote d'Ananas. — Prendre un ananas cru ; le peler, le détailler en tranches dont le cœur sera supprimé ; cuire ces tranches dans un sirop vanillé. — Si l'ananas est de conserve, le détailler de même et faire macérer les tranches au sirop une heure à l'avance.

Dresser en turban sur un compotier et arroser avec le sirop.

Compote de Bananes. — Les peler et les pocher pendant 5 minutes seulement dans un sirop forcé en kirsch.

Dresser en coupe et arroser avec le sirop.

Compote de Cerises. — Les dénoyauter sans les briser. Les mettre dans du sucre cuit au gros boulet, à raison de 300 grammes de sucre par kilo de cerises ; couvrir et tenir pendant 8 minutes sur le côté du feu en remuant l'ustensile de temps en temps pour assurer la dissolution du sucre.

Dresser sur compotier et arroser avec le sirop, parfumé au kirsch.

Nota. — La compote de cerises se fait également au vin de Bordeaux, sucré et additionné d'un peu de cannelle.

Compote de Fraises. — Cuire 250 grammes de sucre au boulet. — Jeter dedans un kilo de grosses fraises choisies ; laisser macérer à couvert pendant 10 minutes ; dresser en coupe ou sur compotier.

Napper avec le sirop, légèrement lié à la gelée de groseille et parfumé à la vanille.

Compote de Framboises. — Les passer simplement, pendant quelques secondes, dans un sirop au jus de framboises. — Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Mirabelles. — Les dénoyauter ; les pocher pendant 10 à 12 minutes dans un sirop à 18 degrés, vanillé. — Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Nectarines ou Brugnons. — Les peler et les pocher entières dans un sirop à 18 degrés, vanillé.

Dresser et arroser avec le sirop.

Compote de Pêches. — Les peler et les pocher, entières ou partagées en deux, dans un sirop à 18 degrés, vanillé.

Compote de Poires. — Les tourner entières si elles sont petites ; les partager en deux ou en quartiers si elles sont moyennes ou grosses ; les peler et les épépiner.

S'il s'agit de poires fondantes, elles sont pochées rapidement dans un sirop vanillé.

S'il s'agit de poires de Catillac, de Messire Jean, ou d'autres variétés de « poires à cuire », elles doivent être frottées au citron et blanchies à grande eau pendant quelques instants si elles doivent être conservées blanches.

On les cuit ensuite dans un sirop à 12 degrés, vanillé.

Le plus souvent, les poires pour compote sont cuites dans un sirop au vin rouge, parfumé de zeste de citron et d'un peu de cannelle.

Compote de Pommes. — Si elles sont pochées entières, les tourner, les vider au tube, les citronner et les mettre à l'eau froide au fur et à mesure. Les pocher ensuite dans un sirop à 12°, vanillé ; les surveiller attentivement pendant le pochage, pour les retirer dès qu'elles sont prêtes.

Comme variation, les pommes se pochent aussi dans un sirop rosé.

Compote de Pruneaux. — Les mettre à tremper à l'avance ; les cuire doucement dans un sirop marquant 12 degrés, fait avec moitié eau et vin rouge, sucre et un peu de cannelle.

Compote de Reines-Claude. — Les choisir un peu fermes, les dénoyauter et les pocher dans le sirop indiqué pour les Mirabelles, sans aucunement laisser prendre l'ébullition.

Compote de Rhubarbe. — Détailler les pétioles en tronçons de 6 à 7 centimètres de longueur ; les peler et les mettre au fur et à mesure à l'eau fraîche citronnée.

Pocher dans un sirop court et très fort, la rhubarbe contenant énormément d'eau.

COMPOTES COMPOSÉES

Les Compotes Composées sont un genre de Macédoine. — Elles se composent de compotes de fruits frais d'une seule ou de plusieurs espèces, dressées sur une marmelade ou une purée de fruits quelconques. Les gelées de fruits comme celles de : groseilles, de coings, de pommes, interviennent généralement dans ces Compotes ; soit pour les napper, soit pour les entourer, hachées ou en croûtons.

Les Compotes composées comportent aussi, presque toujours, une variété de fruits confits.

CONFITURES

Sous ce nom générique sont comprises : 1° les préparations où le fruit est traité directement avec le sucre ; 2° celles dont le jus seul, en raison de ses principes mucilagineux, donne les gelées, par sa combinaison avec le sucre.

La quantité de sucre à employer se règle en raison de la nature du fruit et selon qu'il est plus ou moins sucré ; cependant, pour tous les fruits ou jus de fruits acides, la quantité de sucre doit être maintenue à poids pour poids, ou à peu près.

Si on met trop de sucre on atténue l'arôme du fruit et il en résulte la cristallisation au bout de peu de temps ; si on en met trop peu, la cuisson doit être poussée plus loin pour atteindre le degré voulu, et c'est encore la destruction de l'arôme du fruit par une évaporation trop prolongée. Si, enfin, la cuisson n'est pas amenée exactement au degré qui convient, c'est la fermentation qui se produit à bref délai.

Dans la préparation des confitures, on doit donc se guider sur le fruit lui-même, pour régler les proportions de sucre.

Cuisson des confitures — Mise en pots — Bouchage.

Le temps de cuisson d'une confiture quelle qu'elle soit, Marmelade ou Gelée, ne peut se déterminer que très approximativement. C'est une erreur absolue de chercher à fixer un temps juste, puisque la durée de la cuisson dépend uniquement de l'intensité du feu et de l'évaporation plus ou moins rapide de l'eau de végétation des fruits. En principe, plus une confiture est cuite vivement et mieux cela vaut, parce que le fruit conserve mieux sa couleur.

Cependant, à moins d'une surveillance continue et de beaucoup de soins, une confiture où le fruit subsiste ne doit pas être conduite à trop grand feu, parce qu'elle risque de brûler. Par contre, lorsqu'il s'agit de gelées où, seul, le jus du fruit est traité, le feu doit être très ardent, pour arriver aussi vite que possible au degré qui indique que la cuisson est au point.

Ce degré est le même pour toutes et on le reconnaît à ceci : Lorsque la vapeur s'échappe moins dense et que le bouillonnement se produit plus serré, c'est que l'évaporation est complète et que la cuisson réelle, qui est très prompte, est en marche. A

partir de ce moment, élever fréquemment l'écumoire hors de la bassine. La confiture qui y est attachée s'en détache d'abord très vite ; puis, au bout de quelques minutes, on la voit se rassembler sur le milieu du tranchant de l'écumoire et s'en détacher lentement, par larges gouttes espacées.

C'est ce que l'on appelle la *nappe*, signe certain, qui indique que la confiture est au point.

Sitôt que le degré indiqué est atteint, retirer les confitures du feu. Laisser partir la grande chaleur pendant 7 à 8 minutes ; puis, les mettre en pots en échauffant graduellement ceux-ci, s'ils sont en verre, pour les empêcher d'éclater.

Le lendemain, poser sur chaque pot un rond de papier blanc, enduit de glycérine rectifiée (produit infiniment préférable au cognac sucré), posé à même sur la confiture. Fermer ensuite les pots avec un double papier ficelé autour et conserver au sec.

Confiture d'abricots.

Prendre de préférence des abricots de plein vent bien mûrs ; les partager en deux ; casser les noyaux, émonder les amandes et les diviser.

Compter 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans une bassine avec 2 décilitres d'eau par kilo de sucre ; quand il est dissous, le faire bouillir pendant quelques minutes et bien écumer.

Ajouter les abricots ; cuire à feu pas trop vif, en remuant presque continuellement ; surtout à la fin où la confiture risque davantage de s'attacher au fond de la bassine. Retirer du feu aussitôt que la cuisson est à la nappe, comme il est expliqué plus haut ; mélanger les amandes dans la confiture et mettre en pots.

Confiture de cerises.

Dénoyauter les cerises ; peser 750 grammes de sucre en morceaux par kilo de fruits et poids pour poids si le fruit n'est pas très sucré. Mettre le sucre en bassine ; l'humecter d'eau pour le dissoudre, et le faire bouillir pendant 5 minutes en écumant bien. Ajouter les cerises et un demi-litre de jus de groseilles ; conduire la cuisson à feu ardent, jusqu'à constatation du degré de cuisson.

Observations.

1° L'addition du jus de groseilles est à conseiller dans cette confiture, parce qu'il en assure la consistance et permet d'abréger un

peu le temps de cuisson. Or, pour les fruits rouges, plus la cuisson est menée vivement et plus ces fruits gardent leur couleur naturelle.

2° Quand les fruits commencent à bouillir; avoir soin de bien enlever l'écume qui se produit, parce que cette écume se solidifierait promptement et elle troublerait les confitures, d'abord; d'autre part, elle pourrait être, et elle est souvent une cause de fermentation.

Confiture de fraises.

C'est l'une des plus minutieuses à traiter et on la fait de plusieurs façons. Voici la plus simple et la plus rapide :

Eplucher les fruits, mûrs à point, et ne les laver que s'il y a nécessité absolue.

Peser 375 grammes de sucre par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans la bassine; l'arroser d'eau pour le dissoudre et le cuire au « Boulet » (voir *Cuisson du sucre*), en ayant soin de l'écumer bien à fond quand il commence à bouillir.

Jeter les fraises dans le sucre; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau de végétation du fruit l'ait dissous et ramené à l'état de sirop.

Egoutter alors les fraises sur un tamis. Continuer rapidement la cuisson du sirop, jusqu'à ce que le degré indiqué commence à se constater. A ce moment, remettre les fraises dans le sirop pendant 5 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la nappe soit atteinte.

Emplir les pots petit à petit, pour que les fraises restent bien réparties partout et ne remontent pas en bloc à la surface : ce qui se produit quand les pots sont emplis trop vite.

Confiture d'oranges.

Les choisir de même grosseur, de belle couleur, sans taches, avec l'écorce épaisse et souple.

Cela a son importance, parce que plus l'écorce est épaisse et souple, plus elle est tendre, et mieux se fait le blanchissage.

Les piquer assez profondément avec un petit bâton pointu — cela pour faciliter la cuisson — et les jeter dans une bassine d'eau bouillante. Laisser bouillir pendant 30 minutes; puis égoutter les oranges, les rafraîchir et les tenir sous un robinet d'eau courante pendant 12 heures et même plus si l'on veut, ou les faire tremper dans de l'eau froide, souvent renouvelée pendant 20 heures. — Ce trempage a pour but de compléter le ramollissement des écorces et l'enlèvement de l'amertume.

Ensuite, égoutter les oranges ; les couper en petits quartiers ; en retirer pépins et filaments et les passer au gros tamis.

Peser le même poids de sucre qu'il y a de purée d'oranges. Dissoudre ce sucre dans la bassine et le faire bouillir pendant 5 à 6 minutes en l'écumant bien.

Ajouter alors : la purée d'oranges et un décilitre et demi de bon jus de pommes par 500 grammes de purée.

Dans la première partie de la cuisson. écumer avec le plus grand soin ; dans la seconde partie, remuer presque constamment, jusqu'à constatation de la nappe.

Confiture de prunes.

Peser 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de prunes dénoyautées.

Dissoudre ; écumer ; faire bouillir le sucre pendant 7 à 8 minutes et procéder pour la cuisson comme il est expliqué à la confiture d'abricots.

Observations.

1° C'est un mauvais procédé de mettre les prunes à macérer avec le sucre quelques heures à l'avance, parce que l'acide qu'elles détiennent les fait noircir ; ce qui donne une couleur louche à la confiture.

2° Pour conserver à la confiture de prunes de Reines-Claude une belle couleur verte, ne pas en faire plus de 3 à 4 kilos à la fois et les cuire le plus vite possible.

Confiture de Rhubarbe.

La confiture de rhubarbe est l'une des plus longues à faire et qui demande le plus d'attention, à cause : 1° de l'eau de végétation qu'elle détient abondamment ; 2° de la facilité avec laquelle elle s'attache et brûle au fond de la bassine, surtout vers la fin de la cuisson.

Si on la veut bien verte, choisir les branches en conséquence ; si on la veut rosée, prendre rien que les branches du cœur qui sont bordées de rouge, ou de la rhubarbe forcée. Dans un cas comme dans l'autre, ne pas en faire plus de 5 à 6 livres à la fois.

Supprimer le bout des pétioles, couper le reste en tronçons enlever avec la pointe d un petit couteau la pellicule qui est autour et les couper en morceaux de 5 centimètres.

Peser 400 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de

rhubarbe. Dissoudre ; faire bouillir le sucre pendant 7 à 8 minutes puis jeter dedans la rhubarbe émincée. Couvrir la bassine et la tenir sur le côté du feu pendant 12 minutes environ : cela pour fondre, désagréger la rhubarbe qui, au bout de ce temps, se trouve réduite à l'état de filaments.

Poser ensuite la bassine sur un feu ardent ; remuer constamment, jusqu'à ce que la constatation de la nappe indique que la cuisson est au point.

Confiture de tomates.

Cette confiture se fait de plusieurs façons dont voici la plus expéditive :

On doit savoir d'abord que le poids net de pulpe utilisable est d'un cinquième, en moyenne, du poids total des tomates. Cette moyenne est sujette à variations, selon l'espèce de tomate employée, son degré de maturité, etc. Pour obtenir 500 grammes de pulpe, on doit donc compter un poids brut de 2 kilos 500 de tomates.

Emincer finement les tomates et les passer au tamis. Mettre eau et purée de tomates dans la bassine ; faire bouillir peudant 5 minutes en remuant. Verser alors sur une serviette tendue sur un tabouret, comme pour passer une gelée et laisser égoutter à fond. L'égouttage fait, il ne reste sur la serviette que la pulpe pure sans eau de végétation. Peser même poids de sucre qu'il y a de pulpe. Mettre ce sucre dans la bassine avec un peu d'eau ; le laisser dissoudre et le cuire *au boulet*, en ayant soin de bien l'écumer quand il commence à bouillir.

On peut ajouter une gousse de vanille dans le sucre en le mettant en cuisson, ou bien parfumer la confiture avec une bonne cuillerée de sucre vanillé quand elle est retirée du feu. D'une façon ou de l'autre. la confiture doit être parfumée à la vanille.

Le sucre étant au point indiqué, ajouter : la pulpe de tomates et un décilitre et demi de jus de groseilles par 500 grammes de pulpe. Etant donné que la pulpe de tomates n'a par elle-même aucun principe mucilagineux, cette addition de jus de groseilles est indispensable.

Placer la bassine sur un feu ardent et remuer sans arrêter, jusqu'à constatation de la nappe. Il est même utile de donner encore quelques minutes de cuisson à la confiture quand le degré de la nappe est atteint.

Nota. — On peut employer aussi de la gelée de pommes, en place de jus de groseilles.

GELÉES

Gelée de cassis.

Prendre des cassis bien mûrs; les égrapper dans une terrine; les mettre dans la bassine avec un demi-verre d'eau par kilo de fruits; poser celle-ci sur le coin du feu et laisser fondre. Pendant cette cuisson préparatoire, les peaux des grains éclatent et le jus se répand dans la bassine, il n'y a alors qu'à renverser les cassis sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, ce qui est plus facile à faire que de les broyer et les tordre dans un torchon pour extraire le jus.

Peser autant de fois 850 grammes de sucre qu'il y a de litres de jus; mettre ce sucre dans la bassine, le faire dissoudre et le cuire au boulet, en l'écumant à fond. Ajouter le jus de cassis augmenté de 2 décilitres de jus de groseilles blanches par litre de jus de cassis.

Tenir sur le côté du feu pendant quelques minutes pour dissoudre le sucre; puis cuire la gelée à feu vif, jusqu'à obtention de la petite nappe et en écumant avec soin.

Nota. — L'addition du jus de groseilles blanches au jus de cassis a simplement pour but d'en atténuer la couleur noire; il peut parfaitement être supprimé.

Gelée de coings.

Choisir les fruits bien mûrs; les couper en tranches; les peler; les épépiner et les jeter au fur et à mesure dans une terrine d'eau fraîche.

Les mettre ensuite dans la bassine avec environ un litre d'eau par 500 grammes de fruits épluchés et les cuire sans les toucher. Aussitôt cuits, les renverser sur un tamis et laisser égoutter.

Remettre le jus dans la bassine avec 800 grammes de sucre en morceaux par litre de jus; faire dissoudre le sucre; cuire à feu très vif jusqu'à constatation de la nappe, et en ayant soin de bien écumer.

Sitôt la gelée cuite, la passer à travers une mousseline tendue sur une terrine. Par ce moyen on l'obtient d'une limpidité absolue.

Gelée de groseilles (*Procédé* A).

Prendre les groseilles dans les proportions de deux tiers de rouges, un tiers de blanches et 100 grammes de framboises par

kilo de fruits. Broyer dans une terrine groseilles et framboises; les tordre ensuite par petites parties dans un fort torchon pour en extraire le jus.

Mettre ce jus dans la bassine avec un kilo de sucre en morceaux par litre de jus.

Faire bien dissoudre le sucre et cuire à la nappe à feu très vif, en ayant soin de bien écumer, surtout au début de la cuisson.

Nota. — Le rendement en jus de la groseille très mûre est d'environ 6 décilitres et demi au kilo de fruits.

Gelée de groseilles (*Procédé* B).

Mêmes proportions de groseilles rouges, blanches et framboises que ci-dessus.

Bien éplucher les fruits; les laver à l'eau froide et les mettre dans la bassine avec la valeur de 2 décilitres d'eau par kilo de fruits.

Laisser fondre sur le côté du feu pendant 10 à 12 minutes; renverser ensuite les fruits sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et laisser égoutter.

Mettre le jus dans la bassine avec un kilo de sucre en morceaux par litre de jus, et conduire la cuisson comme précédemment.

Gelée de Groseilles (*Procédé* C).

Groseilles rouges, blanches et framboises dans les mêmes proportions.

Égrapper les groseilles dans une terrine au moyen d'une fourchette; éplucher les framboises, et peser un kilo de sucre en morceaux par kilo de fruits égrappés.

Faire dissoudre le sucre dans la bassine avec un peu d'eau; le cuire au petit boulet en ayant soin de bien l'écumer au début de l'ébullition.

Jeter dedans, groseilles et framboises; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 7 à 8 minutes pour que le jus sorte des grains; cuire ensuite à feu vif jusqu'à la nappe, toujours en écumant avec le plus grand soin. Renverser ensuite sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et mettre en pots dès que la gelée est passée.

Gelée de Groseilles blanches.

Se fait rien qu'avec groseilles blanches bien mûres et 100 grammes de framboises blanches par kilo de groseilles.

On peut lui appliquer l'une des trois méthodes décrites ci-

dessus; cependant le *Procédé* C est préférable, parce que l'on obtient une gelée plus limpide.

Gelée de Groseilles à froid.

Préparer le jus comme il est indiqué au *Procédé* A, c'est-à-dire en passant le jus des groseilles au torchon.

Ajouter à ce jus un kilo de *glace de sucre* par litre et tenir au frais pendant 2 ou 3 heures, en ayant soin de remuer fréquemment avec une cuiller d'argent pour assurer la dissolution du sucre. Emplir les pots et les tenir à découvert pendant 2 ou 3 jours.

Ensuite, les couvrir comme de coutume et les exposer au grand soleil pendant 2 jours, soit 2 ou 3 heures par jour.

Nota. — Cette gelée est aussi délicate que fragile et doit être conservée dans un endroit très sec. Il convient de prendre des groseilles très mûres; rien que des rouges autant que possible; ou on ajoute seulement 100 grammes de groseilles blanches par livre de rouges.

Gelée d'Oranges.

Pour faire un litre de gelée d'oranges : 12 oranges du poids moyen de 150 grammes; 2 décilitres de bon jus de pommes; 500 grammes de sucre en morceaux; une cuillerée à bouche de sucre d'orange râpé.

Si on veut garnir la gelée : une moyenne écorce d'orange confite coupée en petits filets.

Préparation : Presser les oranges à fond et filtrer le jus; préparer le sucre d'orange et mettre le sucre à dissoudre avec quelques gouttes d'eau.

Ajouter au sucre jus d'oranges et de pommes; cuire la gelée comme les précédentes; laisser refroidir pendant 10 minutes; mélanger dans la gelée sucre d'orange et filets d'écorces et mettre en pots.

Gelée de Pommes.

Opérer exactement comme pour les coings et passer le jus de pommes sans presser les fruits.

Ne pas les cuire trop pour éviter que le jus se charge de pulpe. Néanmoins, ce jus doit être décanté parce que, malgré toutes les précautions, il se fait toujours un petit dépôt au fond.

Remettre ce jus dans la bassine avec 900 grammes de sucre en morceaux, et un tiers de gousse de vanille par litre de jus.

Cuire et passer à la mousseline comme la gelée de coings.

Gelée de Tomates (*premier procédé*).

Préparer la pulpe comme il est expliqué à l'article « Confiture de tomates ».

Pour 500 grammes de pulpe égouttée, il faut : 7 décilitres de bon jus de pommes ; un kilo de *glace de sucre ;* une belle gousse de vanille.

Mettre dans la bassine : glace de sucre, jus de pommes, pulpe de tomates, vanille ; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 5 minutes.

Cuire ensuite à feu vif, jusqu'à constatation de la nappe.

Gelée de Tomates (*second procédé*).

Même quantité de pulpe que précédemment.

Remplacer le jus de pommes par du jus de groseilles ; celles-ci prises dans les proportions de deux tiers de blanches et un tiers de rouges. La vanille, comme ci-dessus.

Remplacer la glace de sucre par même poids de sucre en morceaux.

Mettre ce sucre dans la bassine et le faire dissoudre avec un peu d'eau ; ajouter la vanille et le cuire au « petit cassé », en ayant soin de bien l'écumer au début.

Ajouter dans le sucre cuit, pulpe de tomates et jus de groseilles ; tenir un instant sur le côté pour décuire le sucre ; conduire ensuite la cuisson à feu très vif, jusqu'à l'obtention de la nappe.



BOISSONS ET RAFRAICHISSEMENTS

NOTA. — Les proportions des formules ci-dessous sont réglées pour 15 verres.

Bavaroise.

Travailler dans une casserole 250 grammes de sucre en poudre avec 8 jaunes, jusqu'à ce que l'appareil soit devenu blanc et fasse le ruban.

Ajouter, l'un après l'autre : un décilitre de sirop de capillaire ; un demi-litre de thé fraîchement fait, brûlant, et autant de lait bouillant, tout en foulant vigoureusement avec un fouet pour que la boisson devienne très mousseuse. Compléter en dernier lieu avec 2 décilitres de la liqueur qui doit caractériser la Bavaroise (soit kirsch ou rhum).

Si la Bavaroise est à la vanille, à l'orange ou au citron, faire infuser le parfum dans le lait un quart d'heure à l'avance. — Si elle est au chocolat, faire dissoudre 180 grammes de chocolat et lui ajouter le lait parfumé à la vanille. — Si elle est au café : faire infuser dans le lait 100 grammes de café fraîchement torréfié et concassé; ou parfumer avec un demi-litre de café fraîchement fait.

La Bavaroise se sert dans des verres spéciaux et elle doit être à l'état de mousse.

Bischoff.

Mettre dans une terrine : une bouteille de champagne ; un verre à Madère d'infusion de tilleul; une orange et un demi-citron coupés en tranches minces et assez de sirop à 32 degrés pour régler l'appareil à 18 degrés. Laisser macérer au frais pendant une heure.

Passer ensuite au chinois fin; glacer comme un Granité et compléter avec 4 petits verres de fine Champagne.

— Dresser dans des verres à Punch.

Café Glacé.

Verser petit à petit trois quarts de litre d'eau bouillante sur 300 grammes de café fraîchement moulu et laisser passer douce-

ment. Mettre ce café dans une terrine avec 600 grammes de sucre en morceaux ; laisser se dissoudre le sucre et refroidir le café. Ajouter alors un litre de lait bouilli, parfumé à la vanille, bien froid et un demi-litre de crème très fraîche.

Glacer à la Sorbetière, en observant que la préparation doit rester à peu près liquide. — Servir en tasses bien froides.

Citronnade.

Faire dissoudre 250 grammes de sucre en morceaux dans un litre d'eau filtrée. Ajouter le jus et le zeste de 2 citrons ; laisser infuser au frais pendant 3 heures.

Passer au chinois fin ; ajouter un siphon d'eau de Seltz et servir avec une mince rondelle de citron dans chaque verre.

Claret Cup.

Disposer dans un bol en cristal : 30 grammes de sucre en morceaux, un zeste de citron, 3 tranches de citron, autant de tranches d'oranges, une tranche de pelure de concombre, une cuillerée d'Angostura Bitter et un petit verre de chacune des liqueurs suivantes : cognac, maraschino, curaçao blanc. Ajouter encore : une bouteille et demie de vin rouge et une bouteille de Soda. — Couvrir et laisser infuser pendant 2 heures. — Passer ensuite ; ajouter quelques petits morceaux de glace bien propre et quelques feuilles de menthe fraîche.

Eau d'Ananas.

Hacher finement 750 grammes d'ananas frais, ou de conserve à défaut ; le mettre dans une terrine et verser dessus un litre de sirop à 20 degrés, bouillant. Laisser refroidir et infuser pendant 2 heures.

Passer à la chausse ; ajouter un morceau de glace et assez d'eau de Seltz pour ramener le sirop à 9 degrés. — Tenir au frais encore pendant 20 minutes ; compléter, au moment de servir, avec 3 petits verres de kirsch.

Eau de Cerises.

Dénoyauter 500 grammes de cerises bien mûres et les passer au tamis. Mettre la purée dans une terrine avec les noyaux broyés au mortier ; laisser macérer au frais pendant une heure. Mouiller avec un demi-litre d'eau filtrée passer le jus à la chausse, ou sur une mousseline tendue, pliée en double.

Ajouter un morceau de glace bien lavée, 180 grammes de sucre en morceaux et tenir au frais pendant 20 minutes. Parfumer au moment de servir avec 4 petits verres de kirsch.

— Degré au pèse-sirop : 9.

Eau de Groseilles framboisées.

Presser sur un tamis, placé au-dessus d'une terrine, 375 grammes de groseilles rouges et blanches et 125 grammes de framboises bien mûres. Ajouter au jus de groseilles : un demi-litre d'eau filtrée, 180 grammes de sucre en morceaux et un morceau de glace lavée. Tenir au frais pendant 20 minutes ; remuer de temps en temps avec une cuiller d'argent pour assurer la dissolution du sucre. — Même degré que pour l'Eau de Cerises.

Eau de Melon.

Passer au tamis 500 grammes de pulpe de melon bien à point. La mettre dans une terrine et verser dessus un demi-litre de sirop à 20 degrés bouillant. Laisser refroidir et infuser pendant 2 heures ; passer ensuite à la chausse ou à la mousseline.

Ajouter un morceau de glace bien propre ; la quantité d'eau de Seltz nécessaire pour ramener le sirop à 9 degrés. Tenir encore au frais pendant 20 minutes et compléter au moment de servir avec 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger.

Kaltchale.

Peler et émincer 250 grammes de pêches bien fondantes ; 250 grammes d'ananas ; ajouter 125 grammes de chair de melon bien mûr, coupée en dés ; 125 grammes d'un mélange de framboises, groseilles rouges et blanches, égrappées.

Rassembler ces fruits dans une timbale et tenir sur glace.

Infuser un fragment de cannelle dans une demi-bouteille de vin blanc bouillant ; ajouter 650 grammes de sucre, un zeste de citron, et laisser refroidir en remuant de temps en temps. — Mélanger ensuite dans cette infusion un demi-litre de purée de fraises et de groseilles mélangées.

Filtrer ; compléter par addition d'une bouteille de Champagne. Verser cette préparation sur les fruits et servir bien froid.

Orangeade.

Procéder comme pour la Citronnade, en remplaçant jus et zestes de citrons, par jus et zestes d'oranges et le jus d'un demi-citron

seulement. — Servir avec une tranche d'orange très mince dans chaque verre.

Punch au Kirsch.

Jeter 20 grammes de thé dans un litre d'eau bouillante ; laisser infuser pendant 10 minutes.

Mettre dans un bol à punch ou un saladier 500 grammes de sucre en morceaux ; passer l'infusion de thé sur le sucre et le faire dissoudre en remuant avec une cuiller en argent.

Ajouter trois quarts de litre de kirsch ; flamber et servir dans des verres.

Punch au Rhum.

Faire une infusion comme précédemment avec la même quantité de thé et un litre d'eau bouillante.

La passer sur 500 grammes de sucre en morceaux mis dans un bol à punch et faire dissoudre le sucre. Ajouter quelques minces lames de citron, trois quarts de litre de rhum et flamber.

— Servir avec une tranche de citron dans chaque verre.

Punch Marquise.

Mettre dans un poêlon en cuivre un litre de vin de Sauternes ; 250 grammes de sucre en morceaux et un zeste de citron attaché avec un clou de girofle : Dissoudre le sucre ; chauffer le vin jusqu'à ce qu'il se couvre d'une fine mousse blanche ; le verser dans un bol à punch après en avoir retiré zeste et clou de girofle.

Ajouter 2 décilitres et demi de cognac flambé ; l'enflammer et laisser brûler jusqu'au bout.

— Servir avec une mince tranche de citron dans chaque verre.

Punch glacé.

Préparer un Punch marquise comme ci-dessus. — Quand le vin est chaud, le retirer du feu ; jeter dedans 20 grammes de thé et laisser infuser à couvert pendant 10 minutes.

Passer au chinois fin ; ajouter une orange et un citron pelés à vif, coupés en tranches et 2 décilitres de rhum, chauffé. Flamber ; laisser refroidir et régler à 15 degrés.

Glacer ensuite comme un Granité et servir dans des verres.

Vin chaud.

Verser une bouteille de vin rouge sur 200 grammes de sucre

en morceaux mis dans un poêlon en cuivre, et faire dissoudre le sucre. Ajouter : un zeste de citron ; un fragment de cannelle et de macis ; un clou de girofle. Chauffer le vin jusqu'à ce qu'il se couvre d'une fine mousse, et passer au chinois fin.

— Servir avec une mince tranche de citron dans chaque verre.

Vin chaud à l'orange.

Sur 300 grammes de sucre en morceaux verser un litre et demi d'eau bouillante. Ajouter un zeste d'orange et laisser infuser pendant un quart d'heure. Retirer le zeste et mélanger à l'infusion une bouteille de vin de Bourgogne chauffé.

— Servir avec une rondelle d'orange dans chaque verre.

Vin à la Française.

Mettre 250 grammes de sucre dans un saladier ; l'arroser de quelques cuillerées d'eau pour le dissoudre.

Ajouter une bouteille d'excellent vin de Bordeaux ou de Bourgogne rouge avec un demi-citron coupé en lames minces. Bien remuer avec une cuiller en argent et servir avec une tranche de citron dans chaque verre.

Nota — Ne jamais omettre de retirer les pépins des oranges ou citrons employés, parce qu'ils donneraient de l'amertume.



MÉTHODE DE RÉPARTITION

et de Mise en Marche du Travail dans une grande Brigade.

Il nous a paru intéressant de donner, ci-après, un aperçu de la façon dont le travail est classé, divisé et réparti entre les ouvriers d'une grande brigade, pour éviter les erreurs et les oublis et assurer, au milieu des plus invraisemblables coups de feu, une marche sûre, régulière et méthodique du travail.

Quoique les tableaux où sont résumés les menus que nous donnons ci-après ne soient pas complets, ils permettront néanmoins de se rendre compte facilement de la division du travail et de sa répartition régulière.

Cette répartition incombe au secrétaire de cuisine, sous le contrôle du chef. Le secrétaire établit, dès son arrivée en cuisine, le matin, le tableau général destiné au garde-manger, puis les tableaux particuliers destinés à chaque partie.

Au fur et à mesure de l'arrivée des commandes en cuisine, elles sont immédiatement inscrites au tableau général en plaçant chaque article du menu à la, ou aux parties qu'il concerne. Le tableau général, lorsqu'il est au complet, sert à établir le tableau particulier de chaque partie. A cinq heures du soir, l'homme chargé des annonces fait un rappel général de toutes les commandes connues à ce moment ; les tableaux particuliers sont remis à chaque partie, et le tableau général au garde-manger. Le chef garde-manger a donc sous les yeux toutes les commandes annoncées, avec le nom des clients si besoin est, le nombre des couverts et l'heure du service. Il peut, en conséquence, préparer tout ce qu'il a à passer, et les articles sont envoyés en cuisine, alors même que les chefs de parties auraient oublié de les réclamer.

A partir de cinq heures, toutes les commandes qui arrivent sont annoncées par l'homme qui en est spécialement chargé, et les chefs de parties notent au fur et à mesure sur le tableau particulier les articles qui les concernent.

Enfin, à mesure qu'une carte annoncée commence, elle est rappelée de nouveau en indiquant qu'on doit la faire marcher. On rappelle également, après un article parti, l'article qui le suit, afin que cet article soit préparé, et puisse être servi aussitôt que les commis de la salle viennent le réclamer.

C'est ainsi qu'on arrive à servir à la carte 400 et 500 personnes, en 1 heure ou 1 heure et demie, sans heurts, sans oublis, sans bousculades, avec une brigade de 60 hommes.

Menus correspondant au Tableau hors texte

Table I. — MENU — 40 Couverts

Hors-d'Œuvre Moscovite
Caviar de Sterlet — Blinis
Tortue verte
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Truite saumonée au Vin du Rhin
Barquettes de Laitances au Paprika
Poularde royale
Timbale de Truffes Rossini
Selle d'Agneau de Lait Soubise
Petits Pois nouveaux à l'Anglaise
Pommes Byron
Soufflé d'Ecrevisses à l'Orientale
Mandarines givrées
Bécassines à la broche
Cœurs de Romaines
Asperges d'Argenteuil
Pêches au Kirsch
Biscuit glacé aux Violettes
Mignardises — Marrons vanillés
Diablotins — Fraises — Raisins

Table II. — MENU — 8 Couverts.

Caviar frais
Germiny
Turbotin sur le Plat
Filet de Caneton au Champagne
Purée de Pois frais
Selle d'Agneau de Lait à la Grecque
Poussins Périgourdine
Salade
Asperges de Provence Sauce Mousseline
Fraises Chantilly

Table III. — MENU — 6 Couverts.

Caviar — Blinis
Poule au Pot Henri IV
Sole à la Carlton
Baron d'Agneau de Lait
Purée de Céleri
Laitues au Jus
Timbales de Bécasses à la Metternich
Salade demi-deuil
Asperges nouvelles Hollandaise
Soufflé Surprise
Tartelettes Vendôme

Table IV. — MENU — 10 C.

Caviar — Blinis
Bortsch
Saumon Hollandaise
Cailles à la Grecque
Selle de Chevreuil poivrade
Purée de Marrons
Croquettes Duchesse
Mousse de Jambon Alsacienne
Poussins Périgourdine
Salade
Asperges vertes
Biscuits aux Violettes
Friandises
Fraises Wilhelmina
Fruits du Cap

Table V. — MENU — 5 Couverts.

Natives
Consommé aux Laitues et quenelles
Whitebait
Langue fraîche braisée aux Légumes
Côtelettes d'Agneau grillées
Pommes soufflées — Haricots verts
Bécasses au fumet
Salade Lorette
Mousse de Jambon
Soufflé au chocolat

Table VI. — MENU — 22 Couverts.

Caviar — Blinis — Natives
Tortue claire
Timbale d'Ecrevisses à l'Américaine
Eperlans Diablés
Cailles Judic
Selle de Chevreuil Grand-Veneur
Sorbet au Porto doré
Volaille truffée — Salade Rachel
Asperges de Paris, sauce Mousseline
Parfait de Foie gras au Vin du Rhin
Soufflé Rothschild
Biscuit glacé aux Violettes
Tartelettes Vendôme — Fruits

Menus correspondant au Tableau hors texte

Table VII. — MENU — 4 Couverts

Caviar frais. Blinis
Potage Bonne Femme
Stchi
Timbale de Filets de Sole Carlton
Selle d'Agneau Orloff
Laitues farcies
Ortolans au Champagne
Salade
Asperges vertes Hollandaise
Soufflé Surprise

Table VIII — MENU — 9 Couverts.

Caviar
Consommé de Volaille à l'Ancienne
Germiny
Suprêmes de Sole au Champagne
Laitances Meunière
Filets de Faisan Périgourdine
Purée de Céleri
Selle d'Agneau à la Broche
Pommes Mireille
Haricots verts
Bécassines Chasseur
Salade Lorette
Asperges, Sauce Hollandaise
Poires Melba
Friandises

Table IX. — MENU — 15 Couverts.

Melon
Consommé Messaline
Sole Toulousaine
Suprêmes de Volaille aux Artichauts
Noisettes d'Agneau Fines Herbes
Petits Pois à l'Anglaise
Pommes Parisienne
Mousse de Jambon Moscovite
Grouses à la Broche
Cailles, feuille de Vigne
Salade
Aubergines au Gratin
Pêches et Framboises rafraîchies
Crème Chantilly
Friandises

Table X. — MENU — 6 Couverts.

Caviar — Blinis
Consommé Henri IV
Paupiettes de Sole Newburg
Filets de Poulet aux Truffes
Artichauts à la Crème
Selle d'Agneau de Lait à la Grecque
Bécassines à la Broche
Salade Lorette
Asperges vertes
Soufflé Rothschild
Mandarines glacées
Friandises
Barquettes de Laitances

Table XI. — MENU — 6 Couverts.

Caviar frais
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Nageoires de Tortue à l'Américaine
Selle de Veau Orloff
Caneton de Rouen à la Rouennaise
Salade Lorette
Mandarine Almina
Gâteau au chocolat

Table XII. — MENU — 26 Couverts.

Caviar frais — Natives
Consommé Rossini
Crème de Céleri
Turbotin Joinville
Petites Truites saumonées, beurre noisette
Vol-au-Vent de Ris de Veau
Selle d'Agneau Duchesse
Haricots verts
American Green Corn
Sorbet Delora
Faisan Périgourdine
Salade
Bombe Surprise
Macédoine de fruits
Pêches et Raisins

SPÉCIMEN

DE LA

FEUILLE DE SERVICE, REMISE A L'UNE DES PARTIES

SAUCES

NUMÉRO DES TABLES	NOMBRE DE COUVERTS	HEURES	SAUCE
I	40	8 »	Poularde royale. Timbale de Truffes Rossini. Diablotins.
II	8	8 15	Filets de Caneton au Champagne. Selle d'Agneau de Lait à la Grecque.
III	6	7 50	Timbale de Bécasse à la Metternich. Tartelettes Vendôme.
IV	10	8 »	Cailles à la Grecque. Mousse de Jambon à l'Alsacienne.
V	5	7 45	Langue fraîche braisée aux Légumes.
VI	22	8 »	Cailles Judic. Tartelettes Vendôme.
VII	4	7 »	Selle d'Agneau Orloff. Ortolans au Champagne.
VIII	9	7 50	Bécassines Chasseur.
IX	15	8 »	Suprêmes de Volaille aux Artichauts. Noisettes d'Agneau Fines Herbes.
X	6	7 45	Filets de Poulet aux Truffes. Selle d'Agneau de Lait à la Grecque.
XI	6	8 »	Selle de Veau Orloff.
XII	26	8 »	Vol-au-Vent de Ris de Veau.

Emplacement des Commandes venant après 5 heures.

Carte du Jour

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Huîtres natives. Caviar au pain noir. Salade de Crevettes au céleri.
Bouquet de Crevettes. Barquettes à la crème d'anchois.
Œufs farcis Napolitaine. Salade de bœuf à la Parisienne. Variétés Russes.

POTAGES

Consommé aux œufs pochés. Velouté à la Reine.

ŒUFS

Œufs à la Provençale, Crème gratin, en Matelote. Œufs brouillés Rachel,
aux truffes, au Parmesan.
Omelette à la Catalane, aux champignons, aux pointes d'asperges.

POISSONS

Dorades grillées à la diable. Rougets à la Maître-d'hôtel. Barbue aux fines herbes.
Féra à la meunière. Turbot crème Périgourdine.
Tanche au Beurre noisette. Merlans à la Colbert. Filets de sole Walewska.
Sole : sur le plat; meunière; au vin blanc; aux moules;
aux aubergines ; aux tomates à la Provençale.
Homard : à l'américaine; à la Carlton.
Eperlans. Goujons frits. Langouste ravigote.
Ecrevisses à la Bordelaise.

RELEVÉS

Jambon poêlé, Maïs à la crème. Selle de présalé, Purée de navets.
Roastbeef à l'Anglaise.

ENTRÉES

Sauté d'agneau chasseur. Blanquette de veau aux nouilles. Poulet poché à la ménagère.
Poulet à la Bordelaise. Poulet de grains grillé diable.
Perdreau à la Béarnaise. Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Tournedos à la moelle. Rognons sautés au vin rouge.
Escalopes de veau à la Viennoise. Kebab à la turque. Pieds de mouton poulette.
Andouillettes truffées.

BUFFET FROID

Parfait de foie gras. Terrine de volaille à l'ancienne. Aspic de Bécasse.
Mauviettes à la gelée. Cailles à la Richelieu.
Pâtés : de foie gras ; de Lièvre ; de Perdreau.
Suprêmes de volaille Jeannette.
Petits poulets à l'estragon. Bœuf à la mode. Jambon de Prague.
Langue de Valenciennes.

LÉGUMES

Asperges. Artichauts. Haricots verts. Choux-fleurs au gratin. Choux de Bruxelles.
Cardons. Céleris au Parmesan. Epinards.

ENTREMETS

Chauds : Soufflé au citron. Omelette aux cerises. Pommes Impératrice.
Crêpes Petit-Duc.
Froids : Poires pralinées. Tarte aux fruits.
Gelée à l'orange. Variété de Glaces à la crème et aux fruits. Pâtisserie parisienne.

DESSERT

Carte du Jour

DINER

HORS-D'ŒUVRE

Caviar frais. Huîtres au raifort. Oursins de la Méditerranée. Saumon fumé.
Langues d'agneau au Paprika. Crevettes roses. Jambon de Westphalie.
Mignonnettes provençales. Variétés Italiennes.

POTAGES

Consommés : à la Royale; Réjane; Olga.
Poule au pot. Bortsch polonais. Mouton à l'Ecossaise. Velouté de faisan.
Crème de Poulet à la Reine. Bisque d'écrevisses.
Purée de lentilles à la Chantilly. Rossolnick. Tortue verte.

POISSONS

Paupiettes de sole à la New-burg. Timbale de sole Carlton.
Soles : Meunière aux laitances ; à la Livonienne; à la Bonne-femme.
Filets de Sole : Walewska; Murat; Otero.
Mousseline d'éperlans Florentine.
Rougets à la Provençale. Turbotin à la Bourguignonne.
Barbue aux fines herbes. Grenouille à la poulette. Huîtres au gratin. Soufflé d'écrevisses
Brandade de morue aux truffes. Homard à l'américaine.

RELEVÉS

Tranche de venaison à l'Ecossaise. Baron d'agneau Soubise. Dindonneau aux cardons.
Poularde à la Toulousaine. Pièce de bœuf à la flamande.

ENTRÉES

Poulet sauté Lavallière. Poulet Stanley. Côtelette de volaille à la Maréchale.
Mousselines de volaille au paprika.
Filets de poulets aux pointes d'asperges. Suprêmes de perdreau à la Favorite.
Filets de faisan à la choucroute. Cailles à la Turque.
Filet de lièvre à l'allemande. Côtes de chevreuil à la purée de marrons.
Noisettes d'agneau Judic. Tournedos Montpensier.

BUFFET FROID

Parfait de foie gras. Terrine de perdreau. Cailles à la Richelieu.
Mousse de jambon au Champagne. Aspic d'écrevisses.
Suprêmes de volaille Jeannette. Alouettes aux cerises. Palais de dames.
Pâtés : de foie gras; de bécasse.

ROTIS

Chapon fin du Mans. Poularde de la Bresse. Volaille de la Flèche. Poulet Reine.
Poulet de grains. Pigeon. Caneton de Rouen. Canard sauvage.
Sarcelle. Pluvier. Bécasse. Bécassine. Caille. Ortolan. Grive. Alouette.
Râble de lièvre. Selle de chevreuil.

LÉGUMES

Asperges vertes. Artichauts. Cardons à la moelle. Céleri au Parmesan.
Choux de Bruxelles. Laitues farcies.
Haricots verts frais. Petits pois frais de Nice.

ENTREMETS

Chauds : Pudding aux fruits. Croûte à l'ananas. Poires flambées.
Soufflé au chocolat. Macédoine de fruits.
Froids : Mousse pralinée. Mandarines glacées. Bombe Alaska. Coupes Viennoises.
Glace Napolitaine.

DESSERT

Carte du Jour

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Petites brioches au foie gras. Canapés Norvégiens. Aspic de crevettes. Caviar frais.
Crèpes aux nonats. Salade à l'Allemande Thon aux pommes d'amour.
Anchois à la Provençale. Variétés Italiennes.

POTAGES

Consommé de volaille. Crème de Laitues.

ŒUFS

Œufs frits à la Portugaise. Œufs pochés au Chambertin. Œufs Meyerbeer.
Œufs Rossini. Œufs à l'Aurore. Œufs mollets aux épinards.
Œufs à la Lyonnaise. *Omelettes :* Aux cèpes, au petit lard, aux foies de volaille.

POISSONS

Turbotin grillé. Sole à la Diable. Sole marinière aux laitances. Filets de soles Orly.
Paupiettes de soles à la Nantua. Barbue à la Dieppoise. Merlan Richelieu.
Truite à la Meunière. Cabillaud Bruxelloise. Rougets en papillotes.
Huitres à la Florentine. Anguille à la Tartare. Langoustine à la Provençale.

RELEVÉS

Longe de veau aux concombres. Selle de mouton, Purée de marrons.
Dindonneau au céleri. Langue de bœuf à la chicorée.

ENTRÉES

Pilaw à la Turque. Navarin. Civet de Lièvre. Poulet au currie. Poussins Grand'mère.
Faisan à la choucroute. Côtelettes d'agneau à la Réforme.
Tournedos Béarnaise. Cervelle au beurre noir.
Moussaka. Tête de veau à la vinaigrette. Pieds truffés.

BUFFET FROID

Hure de sanglier. Terrine de perdreau de Nérac. Salmis de Bécasse à la gelée.
Foie gras poché au vin de Moselle. Pâté de Strasbourg.
Terrine de Nancy. Galantines de Cailles. Mousse de Tomates au blanc de poulet.
Poularde truffée. Faisan Perigourdine.

LÉGUMES

Asperges vertes. Cœurs d'artichauts aux fines herbes. Cardons à la moelle.
Céléri au jus. Choux-fleurs au beurre fondu. Laitues farcies.
Haricots verts à l'anglaise. Tomates au gratin. Flageolets à la Crème. Salsifis à la poulette.
Soufflés au Parmesan.

ENTREMETS

Chauds : Pudding de riz au chocolat. Pommes à la Moscovite.
Beignets soufflés. Omelette au rhum.
Froids : Bavarois aux marrons. Meringues à la Chantilly.
Compote de poires à la vanille. Macédoine de fruits au kirsch. *Glace Napolitaine.*
Pâtisserie française.

DESSERT

Carte du Jour

DINER

HORS-D'ŒUVRE

Variétés Moscovites. Caviar frais de sterlet. Blinis. Saucisson de foie gras aux truffes.
Aspic de Nonats. Délicatesses Norvégiennes.
Salade de crevettes au céleri. Mousse Westphalienne.

POTAGES

Consommés : Mousselines de volaille. Aux ailerons à l'Ecossaise. Madrilène.
Aux profiteroles. Aux nids d'hirondelles. Petite Marmite à la Béarnaise.
Croûte au pot à l'ancienne mode. Soupe aux huîtres Germiny.
Veloutés : Marie-Louise; de tomate; au tapioca; de volaille à l'Indienne.
Crèmes : d'asperges; de homard au paprika,

POISSONS

Turbot au beurre fondu. Turbotin sur le plat. Barbue au vin blanc.
Sole : à la Normande; au gratin; Portugaise; Véronique.
Filets de soles : Mornay; Grand-Duc; Vénitienne.
Merlans : à l'anglaise; sur le plat; aux Huîtres; Soufflé de merlan aux truffes.
Eperlans à la diable. Mousseline de rougets à l'américaine. Timbale de homard à la crème.
Homard Thermidor.

RELEVÉS

Selle de veau aux concombres. Selle de chevreuil à la Bohémienne.
Pièce de bœuf à la mode. Chapon à la Napolitaine. Selle d'agneau à la Turque.
Filet de bœuf poêlé Rossini.

ENTRÉES

Poulets : en fricassée; sauté florentine; aux artichauts.
Filets de poulets : Saint-Germain; Carmen; Rossini.
Côtelettes de volaille Pojarski. Côtelettes de pigeon à la Royale.
Filets de perdreau en salmis aux truffes. Filets de faisan à la purée de lentilles.
Mousse de bécasse au Chambertin. Caille aux raisins.
Noisettes d'agneau à l'alsacienne. Noisettes de chevreuil à la crème.

BUFFET FROID

Foie gras poché au vin de Moselle. Pâté d'alouettes.
Mousse de tomate au blanc de poulet. Caille au Saint-Marceaux.
Chaud-froid de bécassines. Galantine de chapon aux truffes.

ROTIS

Poularde. Chapon. Poulet de grains. Dindonneau. Pigeon. Caneton de Rouen.
Canard sauvage. Sarcelle. Faisan. Perdreau.
Caille. Bécasse. Bécassine. Pluvier doré. Alouettes. Grives des Alpes.

LÉGUMES

Asperges de serre. Asperges vertes. Artichauts à l'Italienne.
Cardons au jus. Céleris braisés. Choux de Bruxelles. Soufflé d'épinards. Laitues farcies.

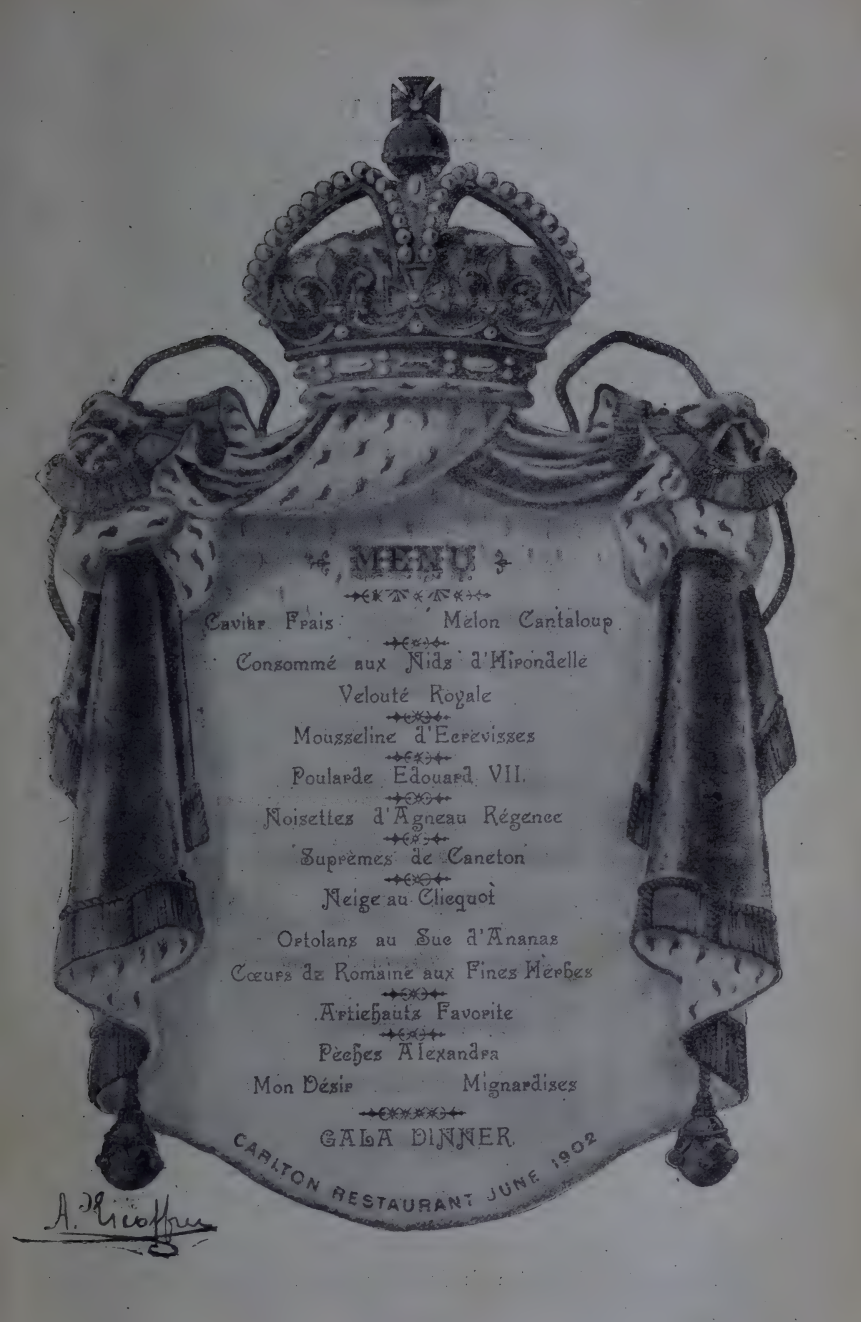
ENTREMETS

Chauds : Pudding à l'orange. Soufflé au kirsch. Charlotte de pommes.
Cerises Jubilé. Crêpes Suzette. Omelette Norvégienne.
Froids : Bombe Algésiras. Mousse aux violettes. Parfait Moka. Glace tutti-frutti.
Coupes Petit-Duc.

DESSERT

Garde-Manger

Numéro des Tables.	Nombre de Couverts.	Heures.	Potage.	Poisson.	Sauce.	Entremets.	Rôti.	Pâtisserie.	Hors-d'Œuvre.	Salade.
I.	40	8	Tortue verte. Consommé aux Nids d'hirondelles.	Truite saumonée au Vin du Rhin. Barquettes de Laitances au Paprika. Soufflé d'Ecrevisses à l'Orientale.	Poularde Royale. Timbale de Truffes Rossini. Diablotins.	Petits pois nouveaux à l'Anglaise. Pommes Byron. Asperges d'Argenteuil. Blinis.	Selle d'Agneau de lait Soubise. Bécassine à la broche.	Mandarines givrées. Pêches au Kirsch. Biscuit glacé aux violettes. Mignardises. Marrons vanillés.	Caviar de Sterlet. Blinis. Hors-d'œuvre Moscovite.	Cœurs de Romaines.
II.	8	8.15	Germiny.	Turbotin sur le plat.	Filets de Canard au Champagne. Selle d'Agneau de lait à la Grecque.	Purée de Pois frais. Asperges de Provence mousseline.	Poussins Périgourdine.	Fraises Chantilly.	Caviar frais.	Salade de Laitues aux Œufs.
III.	6	7.50	Poule au pot Henri IV.	Sole Carlton.	Timbale de Bécasse à la Metternich. Tartelettes Vendôme.	Blinis. Purée de Céleri. Laitues au jus. Asperges nouvelles Hollandaise.	Baron d'Agneau de lait.	Soufflé surprise.	Caviar. Blinis.	Salade Demi-deuil.
IV.	10	8	Bortsch.	Saumon Hollandaise.	Cailles à la Grecque. Mousse de Jambon à l'Alsacienne.	Purée de Marrons. Croquettes Duchesse. Asperges vertes. Blinis.	Selle de Chevreuil poivrade. Poussins Périgourdine.	Biscuit aux violettes. Fruits du Cap. Fraises Wilhelmina.	Caviar. Blinis.	Salade de Laitues.
V.	5	7.45	Consommé aux Laitues quenelles.		Langue fraîche, braisée aux Légumes.	Haricots verts.	Whitebait. Côtelettes d'Agneau grillées. Pommes soufflées. Bécasses au fumet.	Soufflé au Chocolat.	Natives. Mousses de Jambon (froide).	Salade Lorette.
VI.	22	8	Tortue claire.	Timbale d'Écrevisses à l'Américaine. Éperlans Diablés.	Cailles Judic. Tartelettes Vendôme.	Asperges de Paris, sauce mousseline. Blinis.	Selle de Chevreuil Grand-Veneur. Volaille truffée.	Sorbet au Porto doré. Soufflé Rothschild. Biscuit glacé aux violettes.	Caviar. Blinis. Natives. Parfait de Foie gras au Vin du Rhin.	Salade Rachel.
VII.	4	7	Potage Bonne-Femme. Stchi.	Timbale de Filets de Sole Carlton.	Selle d'Agneau Orloff. Ortolans au Champagne.	Blinis Laitues farcies. Asperges vertes Hollandaise.		Soufflé surprise.	Caviar. Blinis.	Salade.
VIII.	9	7.50	Consommé de Volaille à l'Ancienne. Germiny.	Suprêmes de Sole au Champagne. Laitances Meunière.	Bécassines Chasseur.	Purée de Céleri. Pommes Mireille. Asperges sauce Hollandaise. Haricots verts.	Selle d'Agneau à la broche. Filet de Faisan Périgourdine.	Poires Melba.	Caviar.	Salade Lorette.
IX.	15	8	Consommé Messaline.	Sole Toulousaine.	Suprêmes de Volaille aux Artichauts. Noisettes d'Agneau fines herbes.	Petits pois Anglaise. Pommes Parisienne. Aubergines au gratin.	Grouses à la broche. Cailles feuilles de vigne.	Pêches et Framboises rafraîchies. Crême Chantilly.	Melon. Mousse de Jambon Moscovite.	Salade.
X.	6	7.45	Consommé Henri IV.	Paupiettes de Sole Newburg. Barquettes de Laitances.	Filet de Poulet aux Truffes. Selle d'Agneau de lait à la Grecque.	Artichauts à la Crème Asperges vertes. Blinis.	Bécassines à la broche.	Soufflé Rothschild. Mandarines glacées.	Caviar. Blinis.	Salade Lorette.
XI.	6	8	Consommé aux Nids d'hirondelles.	Nageoires de Tortue à l'Américaine.	Selle de Veau Orloff.		Caneton de Rouen à la Rouennaise.	Mandarines Almina. Gâteau au Chocolat.	Caviar frais.	Salade Lorette.
XII.	26	8	Consommé Rossini. Crême de Céleri.	Turbotin Joinville. Petites Truites saumonées, beurre noisette.	Vol-au-vent de Ris de Veau.	Haricots verts. American Green Corn.	Selle d'Agneau Duchesse. Faisan Périgourdine.	Bombe surprise. Macédoine de fruits. Sorbet Dolora.	Caviar frais. Natives.	Salade.


MENU
Caviar Frais
Melon Cantaloup
Consommé aux Nids d'Hirondelle
Velouté Royale
Mousseline d'Ecrevisses
Poularde Edouard VII.
Noisettes d'Agneau Régence
Suprèmes de Caneton
Neige au Clicquot
Ortolans au Suc d'Ananas
Cœurs de Romaine aux Fines Herbes
Artichauts Favorite
Pêches Alexandra
Mon Désir
Mignardises
GALA DINNER
CARLTON RESTAURANT JUNE 1902
A. Ricoffre

Menu



Caviar frais

Melon Cantaloup

Potage Béarnais

Consommé aux nids d'hirondelle

Filets de truite au Chambertin

Poulardes aux Perles du Périgord

Nouilles au beurre noisette

Mignonnettes d'agneau Clarence

Petits pois à la Française

Suprême d'Ecrevisses

Neige au Champagne

Cailles escortées d'Ortolans

Cœurs de laitues

Asperges Crème d'Isigny

Pêches Alexandra

Parfait aux trois couleurs

Mignardises

CARLTON HÔTEL, *6 juillet 1903*.

Menu servi à l'occasion de la visite du Président de la République Française à Londres.

MENU

Truite froide Amiral Caillard

Filets de Sole à la Masséna

Mayonnaise de Homard

Baron de Bœuf d'Écosse

Bœuf pressé Parlement

Jambon d'York à la Gelée

Chaud-froid de Cailles à la Loubet

Poularde Édouard VII

Côtelettes d'Agneau Maintenon

Salade à la Parisienne

Cœurs de Laitues

Macédoine de Fruits au Champagne

Meringues Chantilly

Pêches Cardinal

Pâtisserie Française

Soufflé Glacé Fraternel

Dessert

Café

WESTMINSTER HALL, *12 août 1905.*

Menu du DÉJEUNER *offert à l'amiral Caillard et à ses officiers par les deux Chambres du Parlement, à l'occasion de la visite de la Flotte française à Portsmouth, en août 1905.*

MENU

Hors-d'Œuvre Suédoise

Consommé glacé

Tortue Claire

Suprêmes de Sole au vin du Rhin

Selle de Pré-salé aux Laitues à la Grecque

Petits Pois à la Bourgeoise

Poularde au paprika Rosé

Cailles aux Raisins

Cœurs de Romaines

Asperges Mousseline

Ecrevisses à la Moscovite

Soufflé Surprise

Mille-Feuilles, Petit-Duc, Friandises

Pèches, Nectarines, Ananas, Muscat

VINS

1897 Eitelsbacher

1888 Château-Fourteau

1893 Kiedricher Berg Auslese

1878 Château-Rauzan Ségala

Veuve Clicquot-Ponsardin, rosé

1900 Heidseick et C°

La Grande Marque de l'Empereur

18 Juin 1906.

Menu servi à bord de l'Amérika, sous la direction de A. Escoffier, à l'occasion de la visite de S. M. l'Empereur Guillaume II.

MENU

Hors-d'Œuvre
Melon Cantaloup

Tortue Claire
Germiny
Consommé Madrilène

Truite d'Ecosse au Vin du Rhin
Mignonnettes de Sole

Poularde Soufflée au Paprika Rose
Concombres au Velouté

Selle d'Agneau Rôtie

Selle de Chevreuil à la Bohémienne

Suprêmes d'Ecrevisses Moscovite

Neige au Clicquot

Cailles Escortées d'Ortolans

Salade
Cœurs de Romaine

Jambon de Prague sous la Cendre
Soufflé d'Asperges Rothschild

Biscuit Glacé à l'Orientale
Mille-Feuilles, Petit-Duc

Diablotins

Pêches, Nectarines et Raisin Muscat

VINS

Sandringham Pale. Vino de Pasto
Josefshofer Auslese 1900
Château-Mouton Rothschild, Grand Vin 1878
Pommery et Greno, Vin Nature 1889
Bouquet et fils, House of Commons Cuvée 1892
Dow's Port 1887
Château-Yquem de Lur-Saluces 1884
Grande Fine-Champagne
Grandes Liqueurs
Café Double

(*29 Juin 1906*).

(Modèles de Menus fantaisistes)

SOUPER

Consommé en Tasse
Filets de Sole Alexandra
Côtelettes d'Agneau au beurre noisette
Petits Pois à l'anglaise
Cailles glacées à la Toulousaine
Suprêmes de volaille Jeannette
Mousse d'Ecrevisses
Salade Mignonne
Pêches et Fraises Sainte-Alliance

Friandises

CARLTON HOTEL, 7 *Juillet 1903.*

SOUPER

Caviar de Sterlet
Crêpes Moscovite
Consommé aux Pommes d'Amour
Sylphides à la Crème d'Ecrevisses
Mignonnettes de Poulet Petit-Duc
Velouté Favori
Cailles Dodues escortées d'Ortolans
Nymphes Roses — Désirs de Mascotte
Pointes d'Asperges à l'Huile Vierge
Charmes de Vénus voilés à l'Orientale
Plaisirs des Dames
Etoiles Filantes — Frivolités

VINS

Zeltinger Schlossberg, 1897
Bollinger, Extra Dry, 1898

CARLTON HOTEL, *Samedi 6 Octobre 1906.*

GARDEN PARTY

LUNCHEON

Melon Cantaloup Glacé

Consommé Froid Madrilène
Consommé de volaille chaud

Truite d'Ecosse à la Vénitienne
Œufs Glacés au Jambon

Noisettes d'Agneau à l'Estragon
Petits Pois Bonne femme

Poulets nouveaux Mireille

BUFFET FROID

Filet de Bœuf Printanière
Chaudfroid de Cailles à l'Alsacienne

Galantine de Volaille aux Truffes
Suprême de Caneton aux Cerises
Cœurs de Romaine

Pêches Melba
Glacé Napolitaine
Biscuit Mousseline
Petits-Fours
Savarin au Kirsch

Panier de Nectarines, Raisin, Fraises

VINS

Brauneberger, 1900
Hock Cup.
Champagne Cup
Bouquet fils, extra dry, 1892
Perrier Jouet et C°, extra dry, 1898
Grande Fine-Champagne
Grandes Liqueurs
Café double

HAMPTON-ON-THAMES, *21 Juillet 1906.*

Lundi 8 mai 1905.

MENU

HORS-D'ŒUVRE A LA RUSSE
TORTUE CLAIRE — ROSSOLNIK
SUPRÊMES DE SOLE AU COULIS D'ECREVISSE
CAILLES POÊLEES A LA PORTUGAISE
NOISETTES D'AGNEAU AUX FINES HERBES
PETITS POIS A L'ANGLAISE — POMMES NANA
JAMBON DE PRAGUE GLACÉ AU CHAMPAGNE

PUNCH A LA MANDARINE

POULARDE A LA BROCHE
CŒURS DE ROMAINE
ASPERGES A LA POLONAISE
BOMBE ALEXANDRA
FRIANDISES
MILLE-FEUILLES
PANIER DE PÊCHES ET FRAISES

A. E.

MENU

Hors-d'Œuvre
Caviar frais — Crêpes Moscovite
Nymphes roses
Consommé de Faisan au céleri
Bisque d'Oursins
Mousseline de Lavaret au Vin de Savoie
Mignonnettes de Sole au poivre noir
Salmis de Perdreaux à l'Ancienne mode
Selle d'agneau à l'Orientale
Aubergines à la grecque
Crème de piments au blanc de poulet

COUPES GIVRÉES AU SUC DE GRENADE

Cailles de vigne au verjus
Salade des Capucins
Soufflé de Pommes à la Chantilly
Parfait glacé aux Avelines
Mignardises — Paillettes diablées
Corbeille de fruits

A. E.

MENU

Hors-d'Œuvre

Bortsch

Filets de Sole à la Walewska
Caneton de Rouen au Champagne
Petits pois à la Paysanne

Noisettes d'Agneau Portugaise
Pommes Fondantes
Haricots Verts

Poussins Périgourdine
Salade

Soufflé en Surprise
Friandises

CARLTON HOTEL, *31 Janvier 1903.*

MENU

Velouté Ecossaise

Filets de Sole Meunière

Côtelettes d'Agneau Maréchale
Pointes d'Asperges à la Crème

Mignonnettes de Poulet glacées au Paprika

Buffet Froid
Salade Lorette

Pêches Melba
Friandises

CARLTON HOTEL, *11 Octobre 1906.*

MENU

Hors-d'Œuvre
Consommé Rossini
Velouté d'Ecrevisses
Truite froide à la Norvégienne
Mignonnettes de Sole Murat
Côtelettes d'Agneau de lait Maréchale
Concombres à la Crème
Jambon de Prague sous la cendre
Soufflé d'Epinards
Caneton Vendôme
Poussins en Casserole
Cœurs de Romaine aux Pommes d'Amour
Asperges Mousseline
Fraises glacées à la Vanille
Friandises

4 Juin 1905

A. E.

MENU

Caviar frais
Consommé à la moelle de Sterlet
Germiny
Mousselines de Sole aux Huîtres
Filets de Poulet au Beurre noisette
Racines de cerfeuil
Selle d'Agneau de Lait persillée
Riz à la Grecque, Fèves de Marais
Soufflé d'Ecrevisses au Champagne
Bécassines Chasseur
Salade
Asperges Nouvelles
Biscuit glacé aux Fraises
Friandises

MENU

Hors-d'Œuvre
Consommé Portugaise
Crème d'Asperges
Saumon Nantua
Timbale de Ris de Veau à la Reine
Selle de pré-salé aux Laitues
Petits pois Paysanne
Mousse de Bécasse aux Truffes
Neige aux Perles des Alpes
Poularde Périgourdine
Salade
Fonds d'Artichauts Favorite
Charlotte de Pommes
Soufflé Victoire
Friandises
Diablotins

MENU

Hors-d'Œuvre Moscovite
Tortue claire — Okra
Truite au Vin de la Moselle
Mignonnette de Sole
Poularde Div ı
Concombres au velouté
Selle d'agneau Portugaise
Petits pois aux laitues
Terrine de Caille à la Richelieu
Punch rosé
Caneton de Rouen à la Rouennaise
Cœurs de Romaine
Asperges vertes
Bombe pralinée
Mille-feuilles
Barquettes Vendôme
Fruits

10 mai 1905.

A. E.

MENU

Hors-d'Œuvre
Consommé froid Napolitaine
Rossolnick
Truite Suzanne
Baron d'agneau de lait
Courgettes au gratin
Petits pois à la Paysanne
Poularde Rose-Marie
Cailles aux raisins
Cœurs de Romaine
Asperges d'Argenteuil
Soufflé au Parmesan
Pêches Melba
Friandises

4 juin 1905.

A. E.



MENU

Caviar — Melon
Consommé Alexandra — Velouté Royale
Saumoneau poché au Vin du Rhin
Mignonnettes de Sole au paprika
Poularde soufflée Alfred de Rothschild
Baron d'agneau de lait persillé
Petits pois nouveaux à la Française
Mousseline d'Écrevisses au Champagne
Punch à la Romaine
Caneton de Rouen à la Rouennaise
Cœurs de laitue aux œufs
Asperges de France
Pêches Hilda
Gâteau Marie Brizard
Barquettes de Laitance Florentine

5 mai 1905.

A. E.

MENU

(24 Couverts)

Frivolités Orientales
Cantaloup au Maraschino
Figues Fraîches
Gelée aux Paillettes dorées

Consommé aux Nids d'Hirondelles
Velouté au Blé Vert

Sterlets du Volga à la Livonienne
Nonats de la Méditerranée au Fenouil

Chapon Fin à la Mode du Couvent
Mousse de Mai
Jeune Venaison à la Châtelaine
Petites Mascottes Printanière
Sylphides Roses

Fleurs de Pêcher

Cailles escortées d'Ortolans Sainte-Alliance
Cœurs de Romaine aux Pommes d'Amour

Asperges de France au Beurre d'Isigny
Suprêmes d'Ecrevisses au Champagne

Belle de Nuit
Bénédictines — Mignardises
Huîtres Perlières en Surprise
Fruits de Serre Chaude
Café Turc

Vins du Rhin
Grands Crus de France et Grandes Liqueurs

Mai 1906.

MENU DE NOËL 1906

Frivolités
Caviar frais
Blinis de Sarrasin
Oursins de la Méditerranée

Consommé aux nids d'Hirondelles
Velouté Dame Blanche
Sterlet du Volga à la Moscovite
Barquettes de Laitances à la Vénitienne
Chapons fins aux Perles du Périgord
Cardons épineux à la Toulousaine
Selle de Chevreuil aux Cerises
Sylphides d'Ortolans Reine Alexandra
Suprêmes d'Ecrevisses au Champagne

Mandarines Givrées

Terrine de Cailles sous la Cendre aux Raisins
Bécassines rosées au feu de Sarment

Salade Isabelle
Asperges de France
Délices de Foie gras
Soufflé de Grenades à l'Orientale
Biscuit glacé aux Violettes

Mignardises
Fruits de Serre Chaude

Grandes Liqueurs
Fine-Champagne 1830

BON VOYAGE

MENU

Caviar Frais — Blinis

Royal Natives

Tortue Claire

Rossolnick

Suprêmes de Sole Marie Stuart

Barquettes de Laitance Meunière

Filets de Poulet au Beurre Noisette

Cœurs d'Artichauts aux Truffes

Selle de Veau Braisée

Purée de Châtaignes — Pommes Nana

Mousse d'Ecrevisses au Champagne

Punch Sicilien

Bécassines à la Broche

Salade Lorette

Asperges Vertes

Pâté de Foie Gras

Biscuit Glacé aux Violettes

Mille-Feuilles

Diablotins

Corbeille de Fruits

VINS

Berncastler Doctor 1893

Veuve Clicquot-Ponsardin 1892

Château Mouton-Rothschild

Grand Vin Mise du Château 1878

Grandes Liqueurs — Café

Carlton Hôtel et Restaurant.

London, 19 octobre 1905.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES

ARTICLES TRAITÉS DANS LE *GUIDE CULINAIRE*

D

E

F

Q

R

S

TABLE DES SÉRIES

ET DES PRINCIPAUX ARTICLES

Poissons de mer.

Crustacés, Mollusques et Batraciens.

VII

RELEVÉS ET ENTRÉES

Viandes de Boucherie.

1re Série : BŒUF

2e Série : VEAU

VIII

VOLAILLES

IX

GIBIER

Gibiers à poil.

X

ENTRÉES MIXTES

XI

FROID

1re Série.

2e Série : SALADES

XII

ROTIS

XIII

LÉGUMES ET FARINAGES

Légumes.

Farinages.

XIV

ENTREMETS

Entremets chauds.

Entremets de fruits chauds.

Entremets froids.

Entremets de fruits froids.

XV

GLACES

XVI

SAVORIES

XVII

COMPOTES, CONFITURES, BOISSONS ET RAFRAICHISSEMENTS POUR SOIRÉES.



ÉMILE COLIN ET Cie — IMPRIMERIE DE LAGNY

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4088

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks